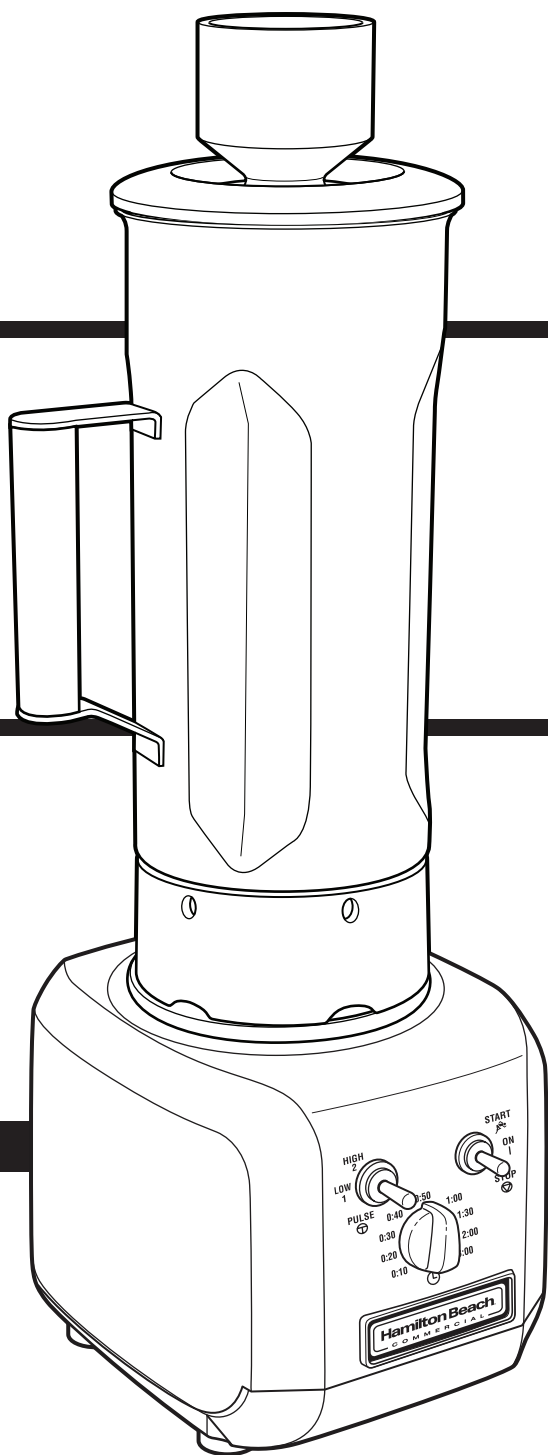




Model HBF400
Food blender
Operation Manual
Page 2

Modèle HBF400
Mélangeur pour
aliments
Manuel d'utilisation
Page 14

Modelo HBF400
Licuadora para
alimentos
Manual de uso
Página 26

**READ BEFORE USE.
LIRE AVANT D'UTILISER.
LEA ANTES DE USAR.**

Hamilton Beach®
C O M M E R C I A L

Blender Safety

IMPORTANT: This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

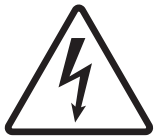
WARNING — When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

1. Read the Operation Manual before using blender. Keep Operation Manual handy.
2. Plug into a grounded 3-prong outlet.
3. Do not remove ground prong.
4. Do not use an adapter.
5. Do not use an extension cord.
6. Disconnect power before cleaning or servicing.
7. To reduce risk of personal injury, unplug cord from outlet when not in use, and before putting on or taking off parts.
8. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or blender base in water or any other liquid.
9. Do not spray the base with a high-pressure spray gun.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Not intended for use by or near children.
13. The use of accessory attachments not recommended by Hamilton Beach may cause injuries.
14. To reduce risk of personal injury and to prevent damage to blender or container and cutter assembly, DO NOT insert utensils into blender container while operating blender.
15. Do not store any kitchen utensils in the container because the blender would be damaged if inadvertently turned on.
16. To prevent possibility of serious personal injury, keep hands out of blender container while operating blender. Always operate blender with container lid in place.
17. Avoid contacting moving parts.
18. Blades are sharp. Handle carefully.
19. If cutter assembly blades are loose, discontinue use immediately and replace cutter assembly. Do not attempt to repair or tighten cutter assembly.
20. Inspect container and cutter assembly daily. Do not use broken, chipped or cracked container. Check cutter for wear, nicks, or broken blades. Do not use broken or cracked cutting blades.
21. Do not use outdoors.
22. This appliance is intended for short periods of operation, with a rated operating time of 3 minutes.
23. Do not leave blender unattended while it is operating.
24. To prevent damage to blender, container, or cutter assembly, DO NOT move or shake blender while in operation.
25. When blending hot liquids, remove center-piece of two-piece lid. Hot liquids may push lid off container during blending. To prevent possible burns: Do not fill blender container beyond the 32 oz. (1 liter) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.
26. Always operate blender with container lid in place.
27. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call the Technical Service number, **866-285-1087** or **910-693-4277**, for instructions on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

– SAVE THESE INSTRUCTIONS –



Electrical Shock Hazard
Disconnect power before
cleaning blender base.
Failure to follow these
instructions can result in
death or electrical shock.



Electrical Shock Hazard
Plug into a grounded outlet.
Do not remove ground.
Do not use an adapter.
Do not use an extension cord.
Failure to follow these instructions can
result in death, fire, or electrical shock.



Cut Hazard
Always place lid on container when
blending.
Do not put hands, spoons, or other
utensils in container when blending.
Failure to follow these instructions can
result in broken bones, cuts, or other
injuries.



Burn Hazard
Always use caution when blending
hot contents.
Failure to follow these instructions can
result in burns.

Sanitizing

Sanitize using 1 tablespoon (15 ml) of household bleach per 1 gallon (3.8 liter) of clean, cool water (60°F/16°C), mixed according to the instructions on the bleach.

1. Fill container with sanitizing solution, replace lid and filler cap and run on LOW speed for 2 minutes. Empty container.
2. Wipe exterior with soft cloth dampened with sanitizing solution.
3. Immerse lid and filler cap in sanitizing solution for 2 minutes.
4. Place empty container on base and run on HIGH speed for 2 seconds to remove any moisture from the cutter assembly.
5. **When ready to use**, rinse with clean water.

Technical Service

For assistance or replacement parts, call our Technical Service number:
866-285-1087 or 910-693-4277

8 a.m. – 5:00 p.m. EST Monday – Friday
www.commercial.hamiltonbeach.com

Replacement Parts

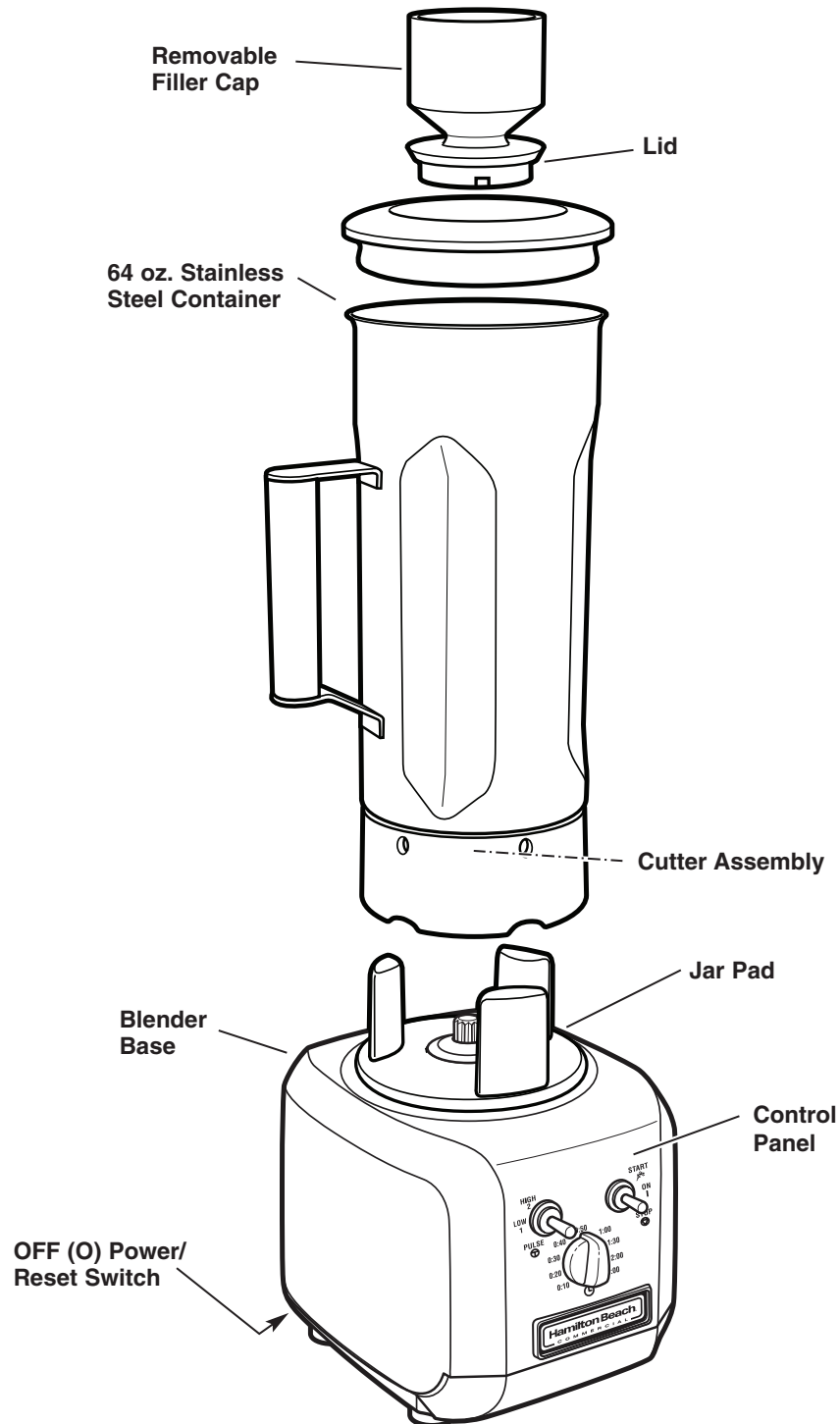
The following components are subject to wear and should be replaced at least yearly. We recommend keeping a replacement container and cutter on hand.

Part Description	Part Number
64 oz. stainless steel container	6126-400
Cutter assembly	98400

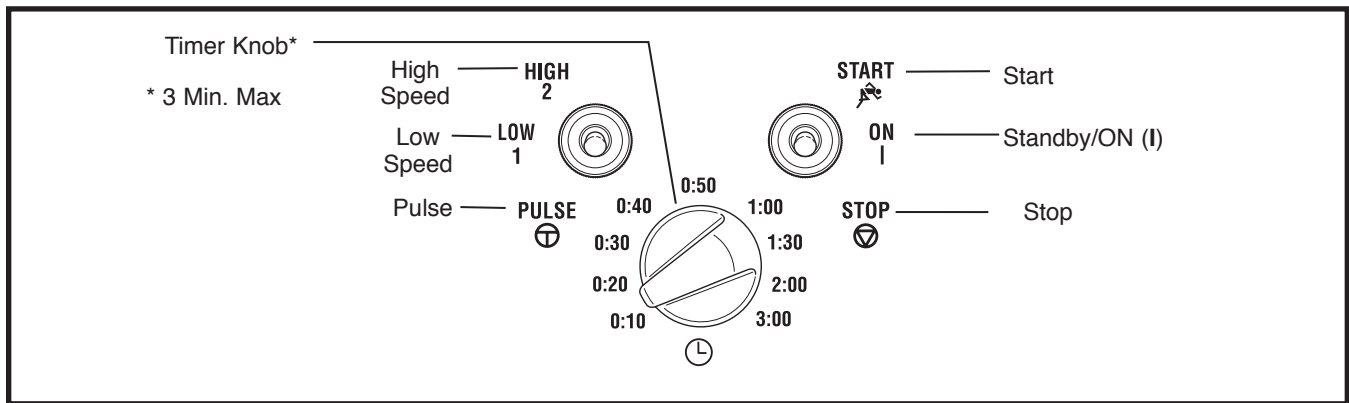
Parts and Features

The parts and features for the HBF400 blender are shown on this page. Become familiar with all parts and features before using your blender.

Your HBF400 blender is designed for blending and mixing foods such as sauces and soups.



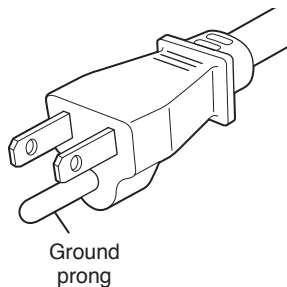
Control Panel



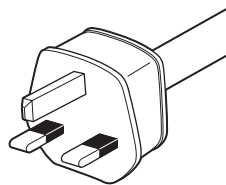
Power Requirements

Use a fused electric outlet for the blender. Depending on the model of your blender, the plug will look like the following to meet power requirements:

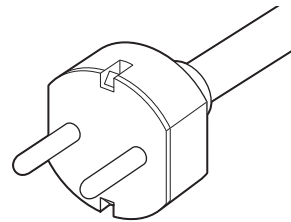
120 VAC, 60Hz



230 VAC, 50Hz

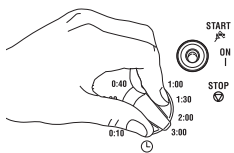


230 VAC, 50Hz

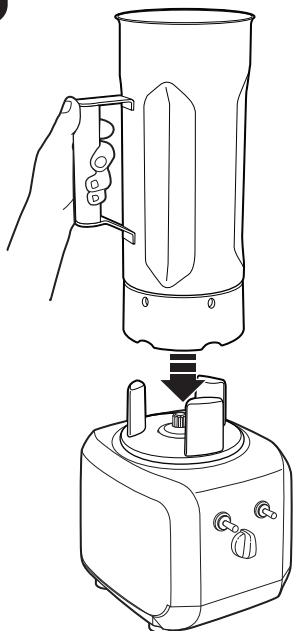


Blender Operation – Quick Start Guide

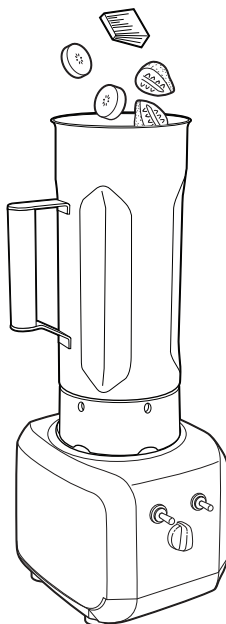
1. Read Important Safety Instructions and Warnings before use.
2. Place the blender on a dry, level surface.
3. Make sure the Power/Reset switch is set to OFF (O), and the Standby/ON (I) switch is set to STOP (V). Plug the blender into a grounded 3-prong electrical outlet.
4. Place the container on the base with ingredients and container lid in place.
5. Turn the Power/Reset switch on the rear of the base to the ON (I) position.
6. Select the desired speed: HIGH (2) or LOW (1).
7. Adjust the timer knob to desired run time.
8. Set the Standby/ON (I) switch to START (A) or use PULSE (P).



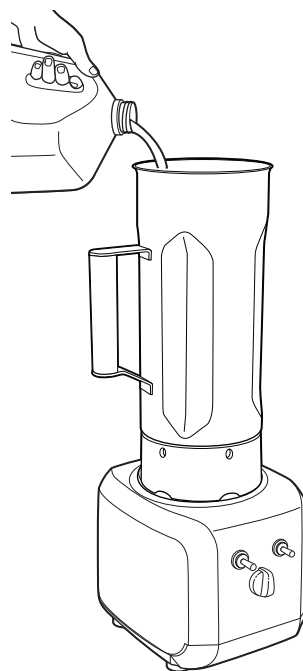
1



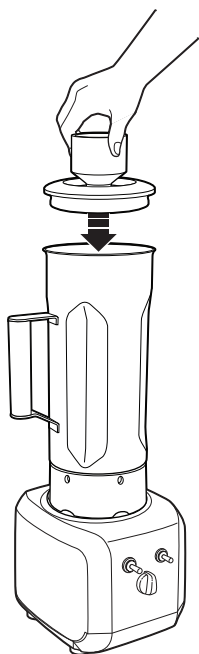
2



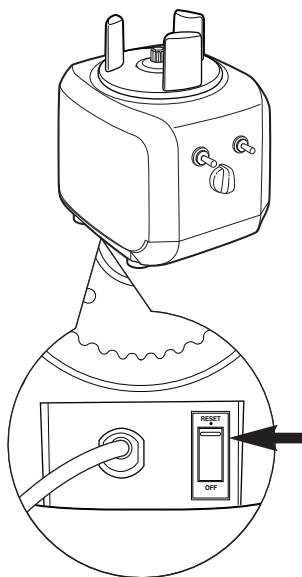
3



4

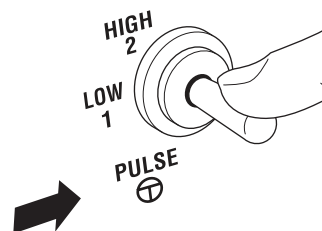


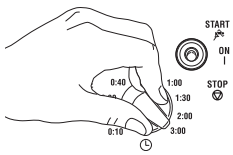
5



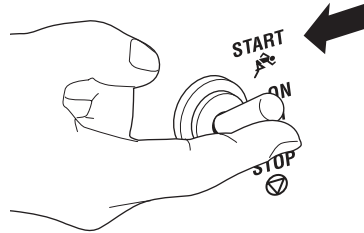
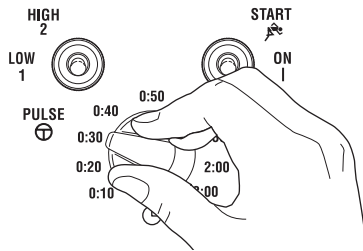
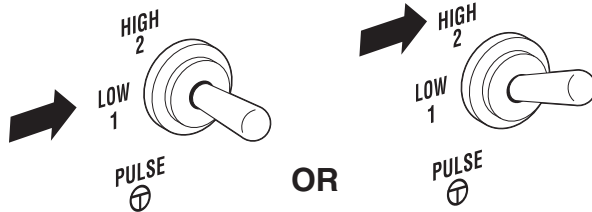
6

For quick bursts at HIGH speed.

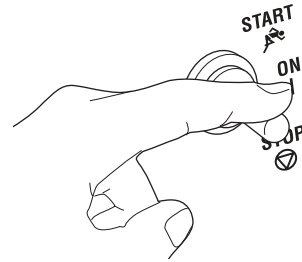




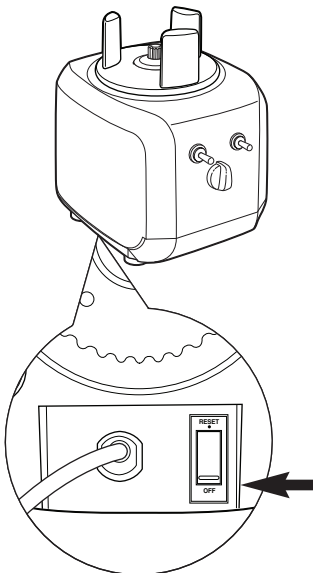
7 For timed blending.



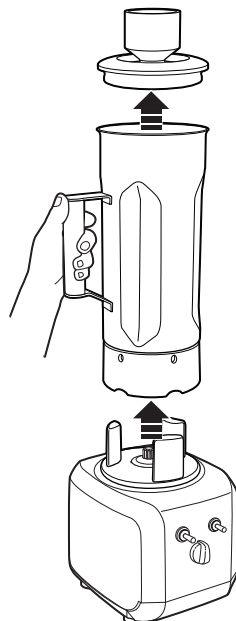
8 Set switch to STOP or wait for timer.



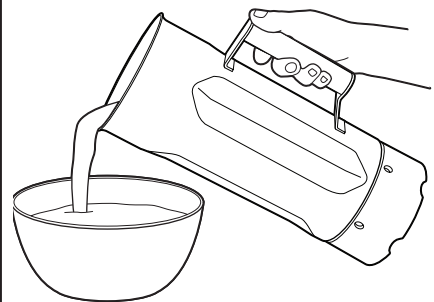
9

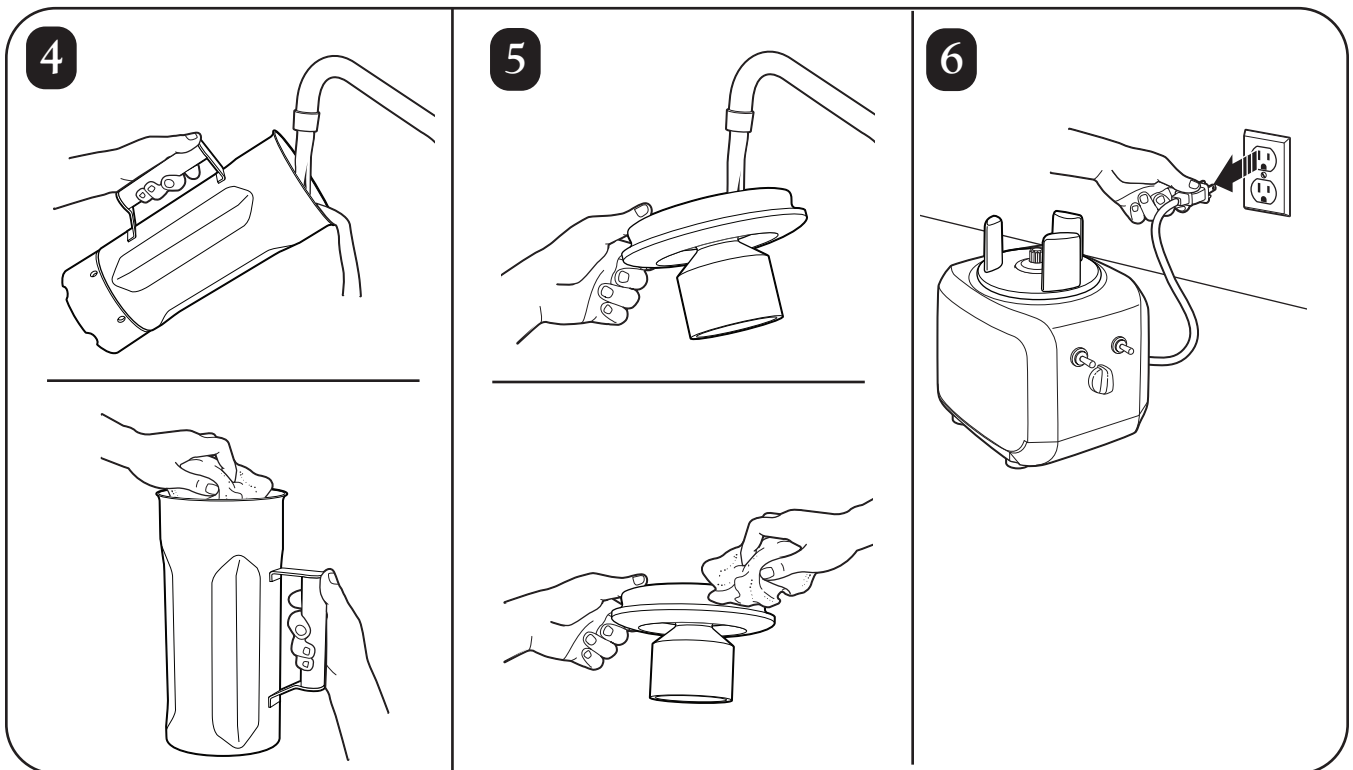
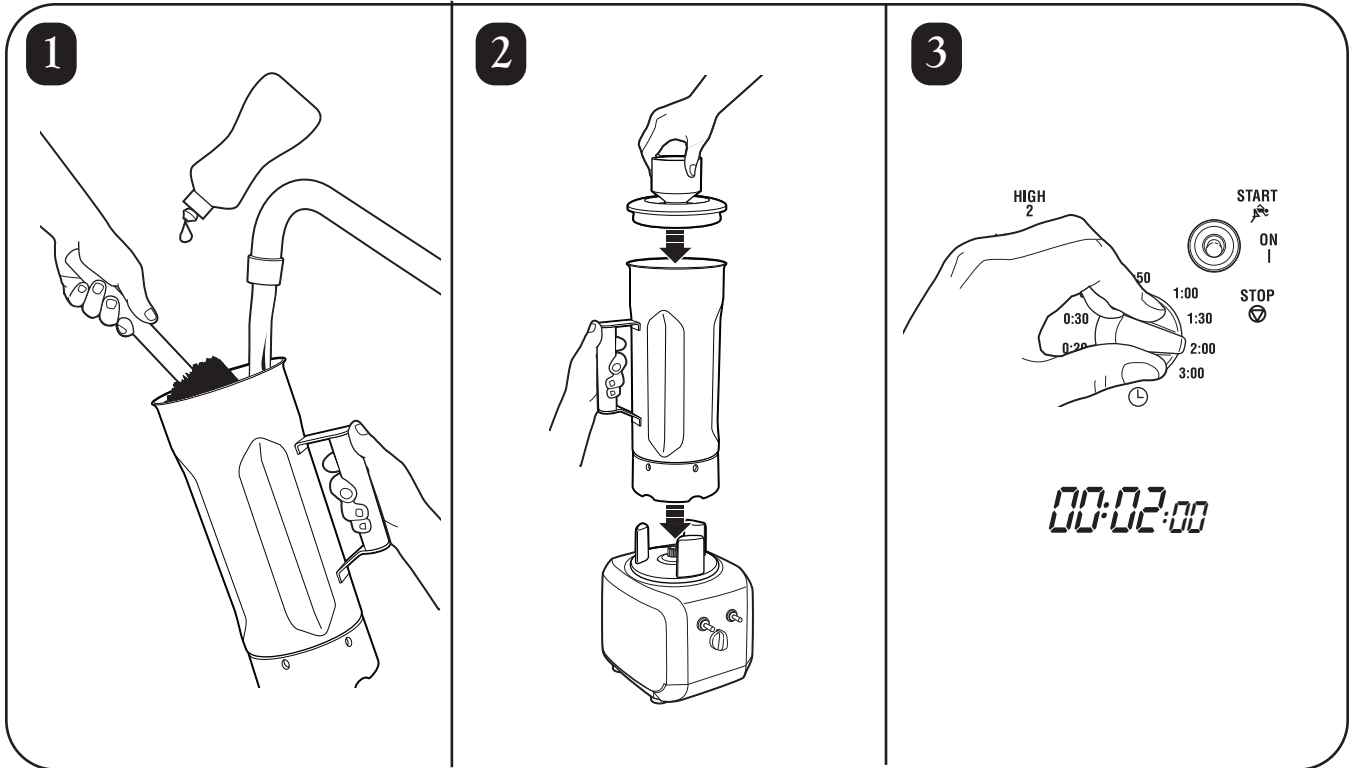
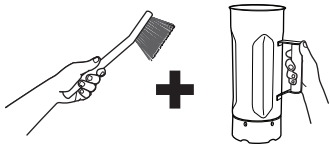


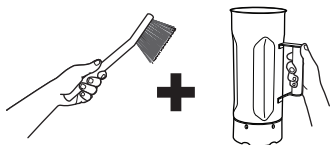
10



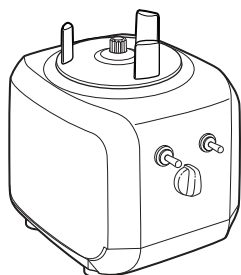
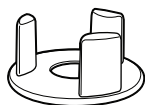
11



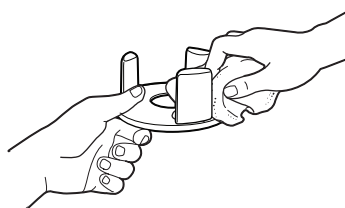
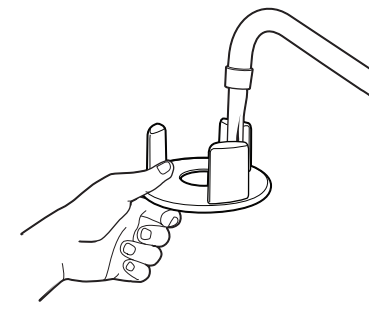




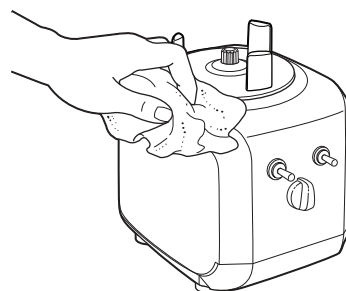
7



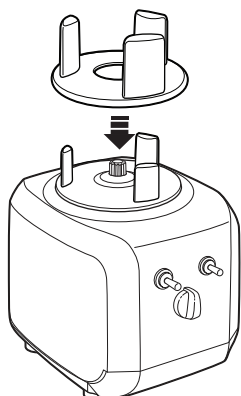
8



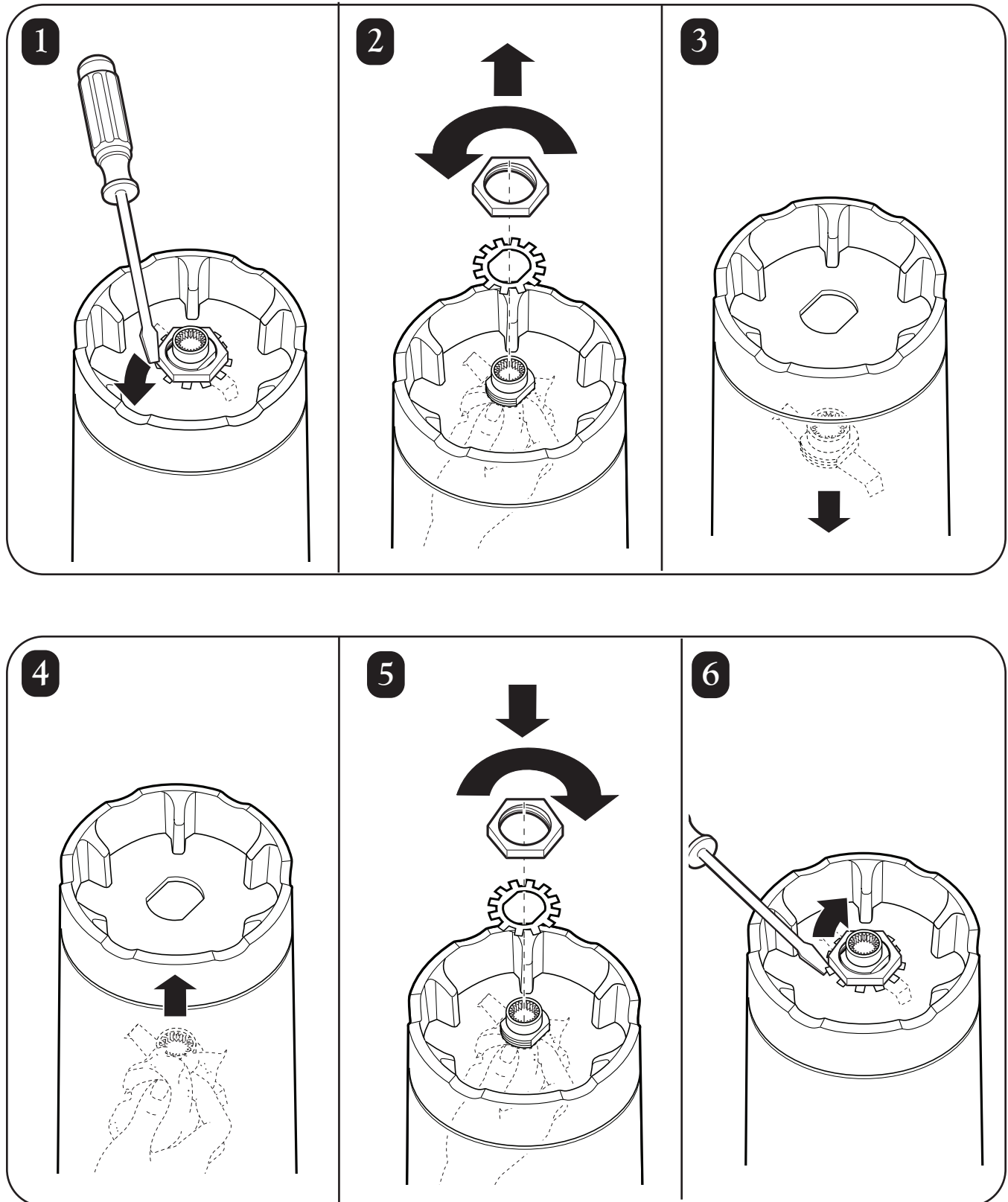
9



10



Replacing the Cutter Assembly



Troubleshooting Guide

Problem . . .	Solution . . .
Blender fails to start or stops while it is running.	• Check to see if unit is securely plugged into an electric outlet of the proper voltage and frequency. • Check to see if the fuse for the electric outlet has blown or if a circuit breaker has tripped. • Check the integrated circuit breaker on the bottom of the blender base. If it trips again immediately or frequently, contact Technical Service. • Thermal overload protection has been tripped. Allow unit to cool. • The motor is overheating. Try mixing smaller batches or running for shorter cycle times. Allow motor to cool between batches.
Ingredients will not mix properly	• Check to see if enough liquid has been added to the ingredients. Mixture should be fluid and free-running at all times. • Solid pieces are too large. • Container is too full. Do not fill past highest graduation marking. • Cutter assembly blades are not sharp or are damaged. Inspect container and cutter assembly daily. Replace cutter assembly at least yearly or sooner if cutter assembly appears worn or damaged. • Check to see if cutter assembly is installed properly. • Select speed to create a fluid blend.

Maintenance

Inspect the blender and its various parts and replace as follows:

Daily	Unplug the blender and remove the container from the base, and then inspect the container and cutter assembly for wear, nicks, and broken or loose blades. Replace if necessary. If the blades are loose, discontinue use immediately and replace the blades. Do not attempt to repair or tighten the cutter assembly. See "Replacement Parts".
Weekly	Unplug the blender, and then inspect the power cord insulation and power plug for cracks. Refer to "Technical Service" for repair or replacement. Remove container from blender base. Inspect the cutter assembly by rotating the drive end of the cutter assembly by hand. It should turn smoothly. If it does not, replace the cutter assembly. See "Replacing the Cutter Assembly" for details.

Product Warranty

This Warranty supercedes all other Product Warranties

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (2) years or 15,000 cycles, whichever comes first, from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option.

THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY OR CONDITION, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING WITHOUT LIMITATION ANY STATUTORY WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED.

There is no warranty with respect to parts subject to wear, including without limitation: motor brushes, container and cutter assembly, clutches, bristle brushes, funnel, stainless steel cup, agitators, carafes, etc. This warranty extends only to the original purchaser and does not lid any condition resulting from abuse, misuse, neglect, unauthorized repair, or use not in conformity with the printed directions. Always use this product in accordance with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty please contact our **TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT at 1-866-285-1087 or 910-693-4277**. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

Reasonable proof of date of purchase must be presented; otherwise the effective date of the warranty will be based upon the date of manufacture plus ninety (90) days. You are responsible for paying shipping and handling charges to return the product to us.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Commercial Technical Service
261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387



Two-Year Express Care Service Program *

* Available only to end users located in the continental U.S., Alaska, and Hawaii

Hamilton Beach Commercial understands that your foodservice equipment is a crucial element in the profitability of your business. If your equipment breaks down, you would like repair that's quick, convenient, and dependable. That's why we provide the Express Care Service Program for this product while it's under the Product Warranty. You'll find that it's better for your bottom line **and** your peace of mind.

Follow these three easy steps for quick, convenient and dependable ECSP repairs:

Step One: Dial 1-866-285-1087 toll-free to speak to a member of our highly trained technical service staff (hours Monday – Friday 8:00 AM – 5:00 PM EST). We will make an initial phone diagnosis.

Step Two. If it is determined that minimal on-site maintenance cannot be performed, Hamilton Beach Commercial will ship a replacement product to your location.

Step Three: Once the replacement unit is received, you send the troubled unit back to Hamilton Beach Commercial (we'll provide the box and supporting materials to return the unit). Hamilton Beach Commercial will pay the freight cost for the returned unit.

NOTE: The warranty of the replacement unit will be prorated based on the time period remaining on the replaced unit.

Sécurité du mélangeur

Important : Tous les utilisateurs de cet appareil doivent étudier ce manuel d'utilisation dans le cadre de leur programme de formation des utilisateurs.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT – Quand vous utilisez des appareils électriques, vous devez suivre des précautions de sécurité de base, en particulier les suivantes :

1. Lisez le Manuel d'utilisation avant d'utiliser votre mélangeur. Conservez le Manuel d'utilisation à portée de votre main.
2. Branchez votre appareil dans une prise à 3 broches bien mise à la terre.
3. N'enlevez jamais la broche de mise à la terre.
4. N'utilisez jamais un adaptateur.
5. N'utilisez jamais une rallonge.
6. Débranchez l'électricité avant de nettoyer ou de réparer votre appareil.
7. Pour réduire le danger de blessure personnelle, débranchez le cordon de la prise électrique quand votre appareil n'est pas en fonctionnement, et avant d'y mettre ou d'en retirer des pièces.
8. Pour vous protéger contre une électrocution, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou la base du mélangeur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
9. Ne pulvérisiez jamais la base à l'aide d'un pistolet à pulvérisation à haute pression.
10. Vous devez faire extrêmement attention quand vous déplacez un appareil électroménager qui contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
11. N'utilisez jamais cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
12. Cet appareil ne devrait jamais être utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
13. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Hamilton Beach peut entraîner des blessures.
14. Pour réduire le danger de blessure personnelle et pour empêcher tout dommage au mélangeur ou au récipient et à l'ensemble de couteaux, N'INSEREZ JAMAIS d'ustensile de cuisine dans le récipient du mélangeur quand vous faites fonctionner le mélangeur.
15. Ne rangez aucun ustensile de cuisine dans le récipient, parce que le mélangeur pourrait être endommagé s'il est mis en marche par accident.
16. Pour empêcher la possibilité de blessures personnelles sérieuses, ne mettez jamais vos mains dans le récipient du mélangeur quand vous faites fonctionner le mélangeur. Faites toujours marcher le mélangeur avec le couvercle du récipient en place.
17. Évitez de toucher des pièces en mouvement.
18. Les lames sont aiguisées. Manipulez-les avec soins.
19. Si les lames du mécanisme de coupe sont lâches, arrêtez-vous immédiatement d'utiliser votre appareil et remplacez le mécanisme de coupe. N'essayez jamais de réparer ou de resserrer le mécanisme de coupe.
20. Inspectez le récipient et le mécanisme de coupe chaque jour. N'utilisez jamais un récipient cassé, ébréché ou fendu. N'utilisez jamais de lames cassées ou ébréchées.
21. N'utilisez jamais votre appareil à l'extérieur.
22. Cet appareil doit être utilisé pendant des périodes courtes, avec une durée d'opération normale de 3 minutes.
23. Ne laissez jamais votre mélangeur en fonctionnement sans surveillance.
24. Pour éviter tout dommage à votre mélangeur, à votre récipient ou à votre mécanisme de coupe. Ne bougez jamais ou ne remuez jamais votre mélangeur en fonctionnement.
25. Quand vous mélangez des liquides chauds, enlevez la pièce centrale du couvercle en deux pièces. Les liquides chauds peuvent pousser le couvercle en dehors du récipient pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour éviter tout danger de brûlure : ne mettez jamais plus d'un litre (1 quart) de liquide dans le récipient. En vous protégeant par un gant de cuisine ou un torchon épais, placez une main en haut du couvercle. Commencez à mélanger à la vitesse la plus basse.
26. Faites toujours fonctionner votre mélangeur avec le couvercle du récipient en place.
27. Ne faites fonctionner aucun appareil électroménager qui a une fiche ou un cordon endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez le Service technique au **866-285-1087** ou **910-693-4277** pour recevoir des instructions ou pour examiner, réparer ou ajuster électriquement ou mécaniquement votre appareil.

– CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS –



Danger d'électrocution
Débranchez le courant pour nettoyer la base du mélangeur.
Tout non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou une électrocution.



Danger d'électrocution
Branchez dans une prise mise à la terre.
N'enlevez jamais la mise à la terre.
N'utilisez jamais un adaptateur.
N'utilisez jamais une rallonge. Tout non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, un incendie ou une électrocution.



Danger de coupure
Mettez toujours le couvercle du récipient quand vous mélangez des ingrédients chauds.
Ne mettez jamais vos mains, des cuillers ou tout autre ustensile dans le récipient quand vous mélangez.
Tout non-respect de ces instructions peut entraîner des cassures d'os, des coupures ou d'autres blessures.



Danger de brûlure
Faites toujours attention quand vous mélangez des ingrédients chauds.
Tout non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures.

Désinfection

Désinfectez votre appareil à l'aide d'une cuiller à soupe (15 ml) d'eau de Javel domestique par 3,8 litres (1 gallon) d'eau pure, froide (16 oC/60 oF) mélangés conformément aux instructions de l'emballage de l'eau de Javel.

1. Emplissez le récipient de la solution de désinfection, remettez le couvercle et le capuchon de remplissage et faites marcher à vitesse LOW (lente) pendant 2 minutes. Videz le récipient.
2. Essuyez l'extérieur avec un linge humide de solution de désinfection.
3. Immergez le couvercle et le capuchon de remplissage dans la solution de désinfection pendant 2 minutes.
4. Mettez le récipient vide sur la base et faites fonctionner à la vitesse HIGH (élevée) pendant 2 secondes pour enlever toute humidité du mécanisme de coupe.
5. **Quand vous êtes prêt à utiliser votre appareil,** rincez-le à l'eau propre.

Service technique

Pour obtenir de l'aide ou des pièces de rechange, appelez notre Service technique au :
866-285-1087 ou 910-693-4277

De 08h00 à 17h00 HNE, du lundi au vendredi
www.commercial.hamiltonbeach.com

Pièces de rechange

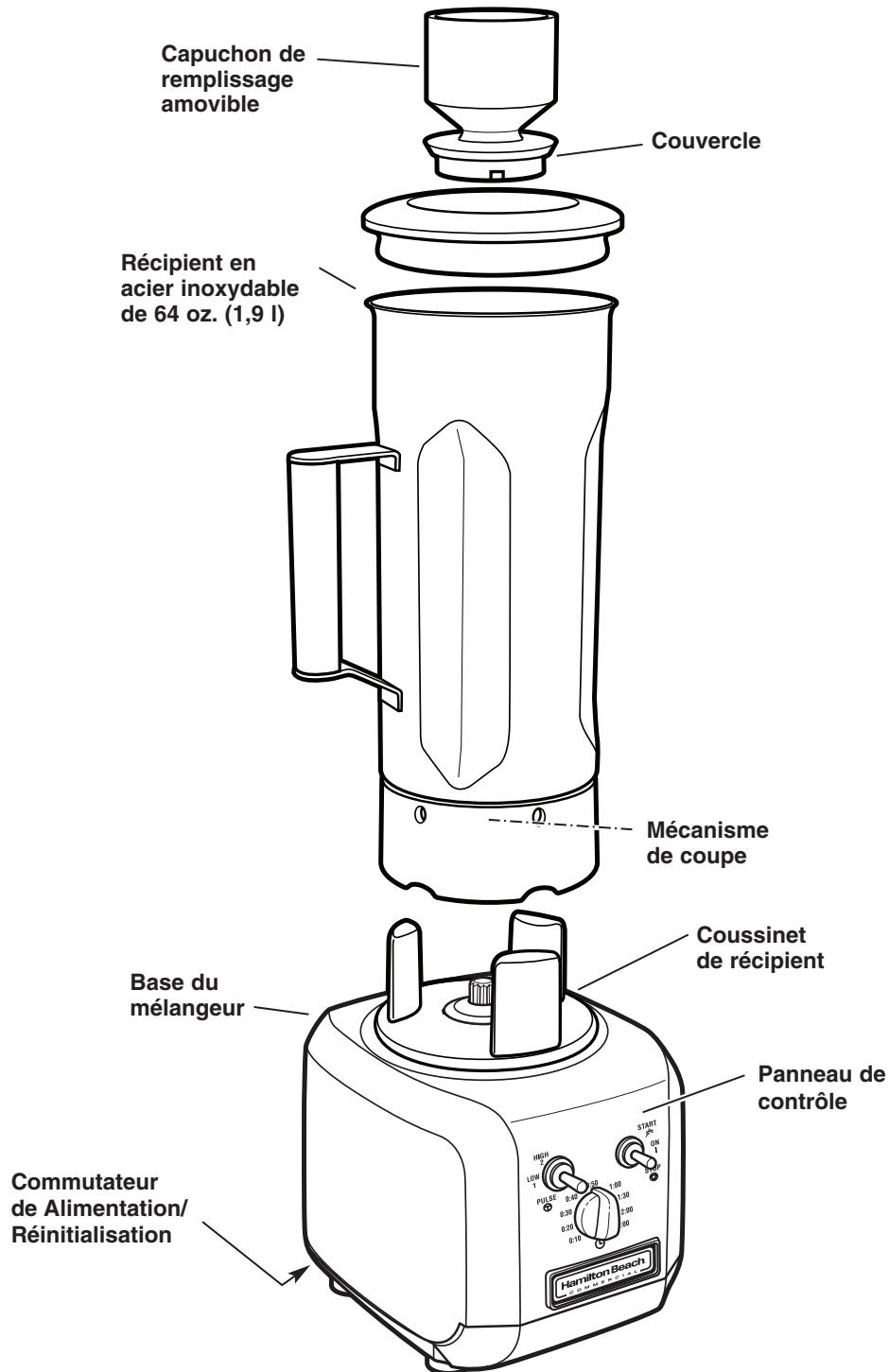
Les pièces suivantes s'usent normalement et doivent être remplacées au moins une fois par an.
Nous vous recommandons d'avoir en réserve un récipient et un mécanisme de coupe de rechange.

Description de la pièce	Numéro de la pièce
Récipient en acier inoxydable de 64 oz.	6126-400
Mécanisme de coupe	98400

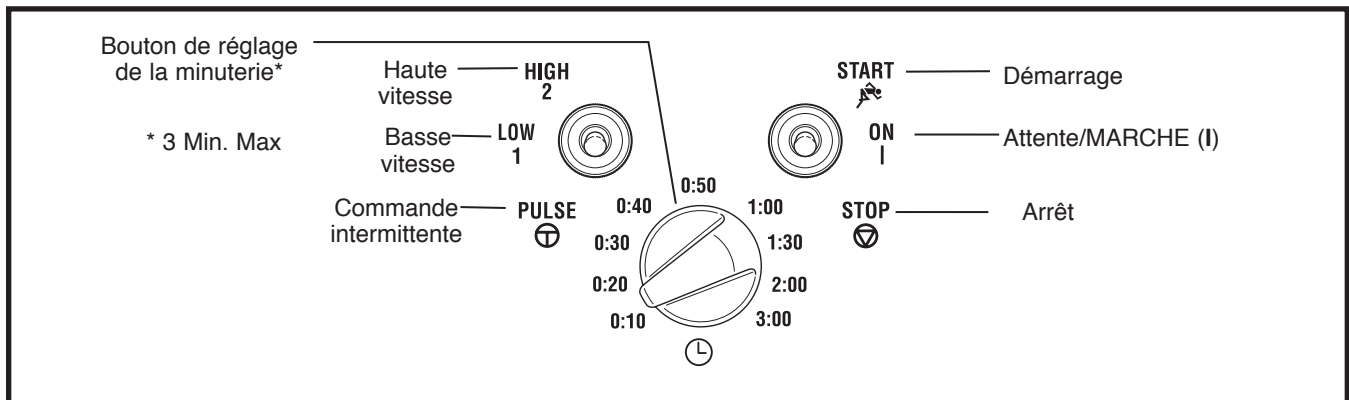
Pièces et caractéristiques

Les pièces et caractéristiques du mélangeur HBF400 sont indiquées sur cette page. Familiarisez-vous bien avec toutes les pièces et caractéristiques avant d'utiliser votre mélangeur.

Votre mélangeur HBF400 est conçu pour malaxer et mélanger les aliments tels que sauces et soupes.



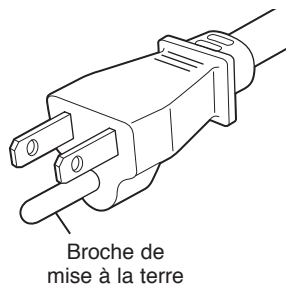
Panneau de contrôle



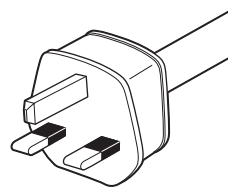
Besoins de courant

Utilisez une prise de circuit à fusible pour le mélangeur. Selon le modèle de votre mélangeur, la fiche sera semblable à l'une des illustrations suivantes :

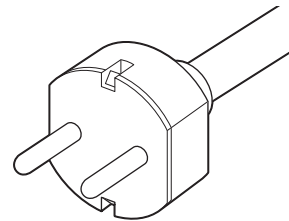
120 VCA, 60Hz



230 VCA, 50Hz

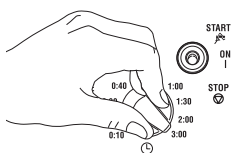


230 VCA 50Hz

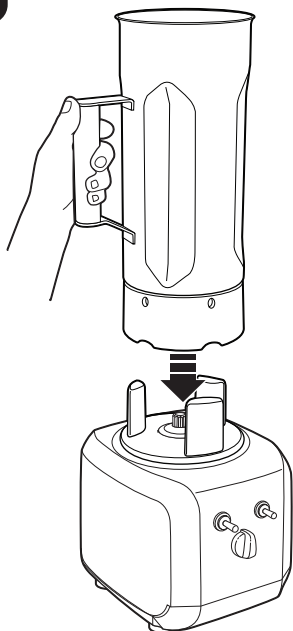


Fonctionnement du mélangeur – Guide de départ rapide

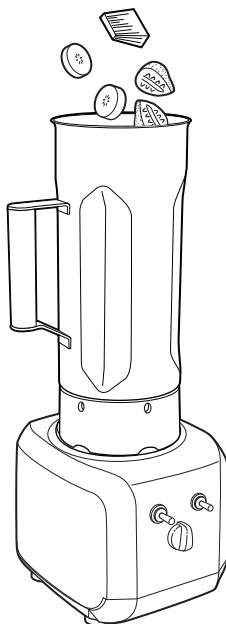
1. Lisez les consignes de sécurité et les mises en garde importantes avant l'utilisation.
2. Placez le mélangeur sur une surface sèche et de niveau.
3. Assurez-vous que le commutateur Power/Reset (Alimentation/Réinitialisation) est à la position OFF (Arrêt) (O) et que le commutateur Standby/ON (I) (Attente/Marche) est à la position STOP (Arrêt) (V). Branchez le mélangeur dans une prise électrique tripolaire mise à la terre.
4. Placez le récipient sur la base avec les ingrédients, couvercle bien en place.
5. Tournez à la position ON (I) (Marche) le commutateur Power/Reset (Alimentation/Réinitialisation) situé à l'arrière de la base.
6. Sélectionnez la vitesse désirée : HIGH (2) (HAUTE) ou LOW (1) (BASSE).
7. Réglez le bouton de la minuterie au temps de marche désiré.
8. Réglez le commutateur Standby/ON (I) (Attente/Marche) à la position START (Démarrer) (A) ou utilisez PULSE (Intermittent) (P).



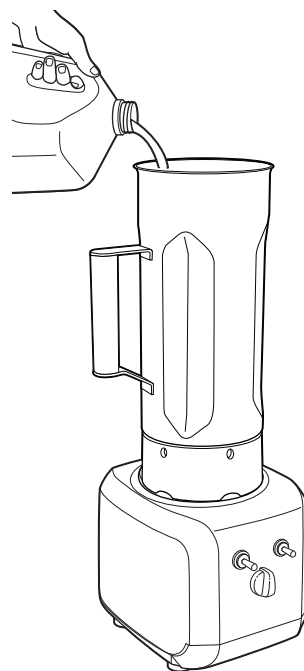
1



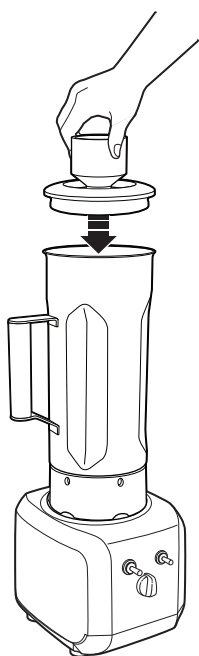
2



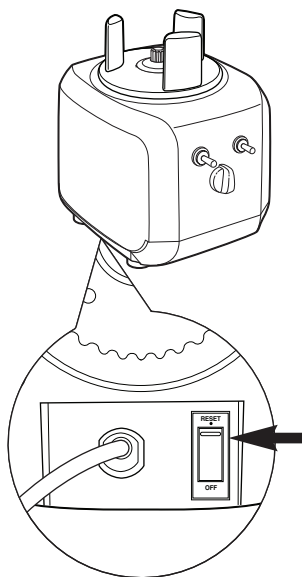
3



4

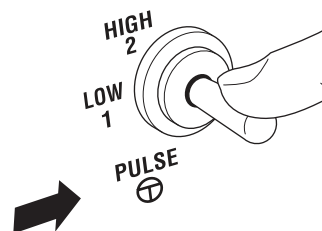


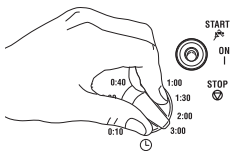
5



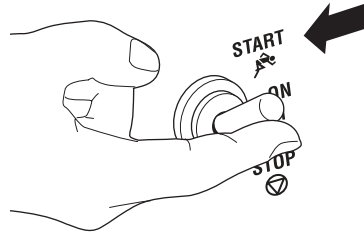
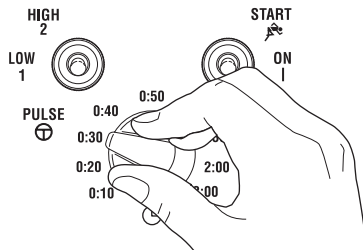
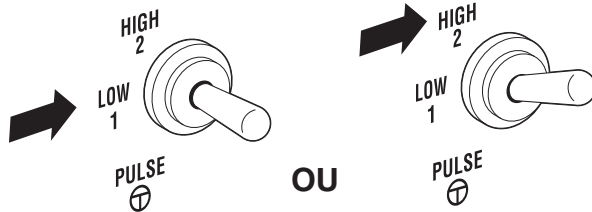
6

Pour un fonctionnement intermittent à HAUTE vitesse.

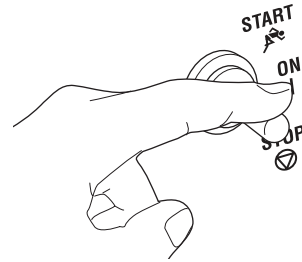




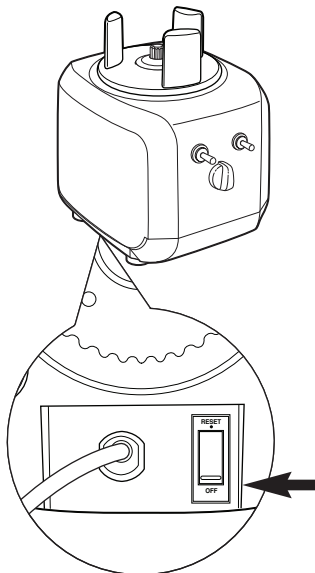
7 Pour un malaxage minuté.



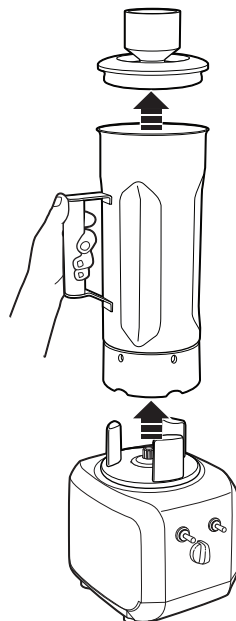
8 Réglez le commutateur à STOP (Arrêt) ou attendez la minuterie.



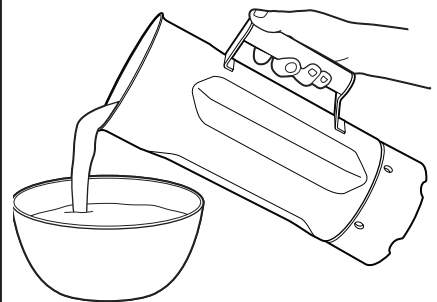
9

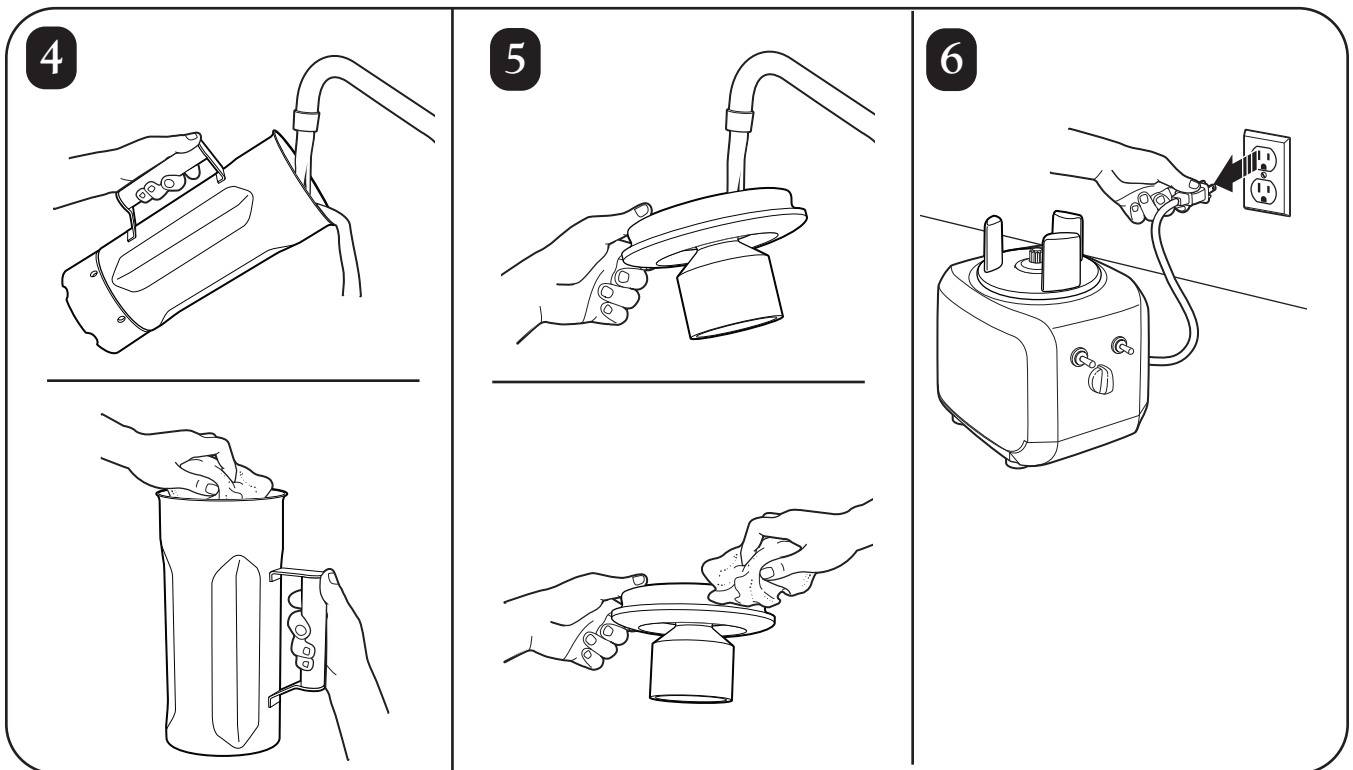
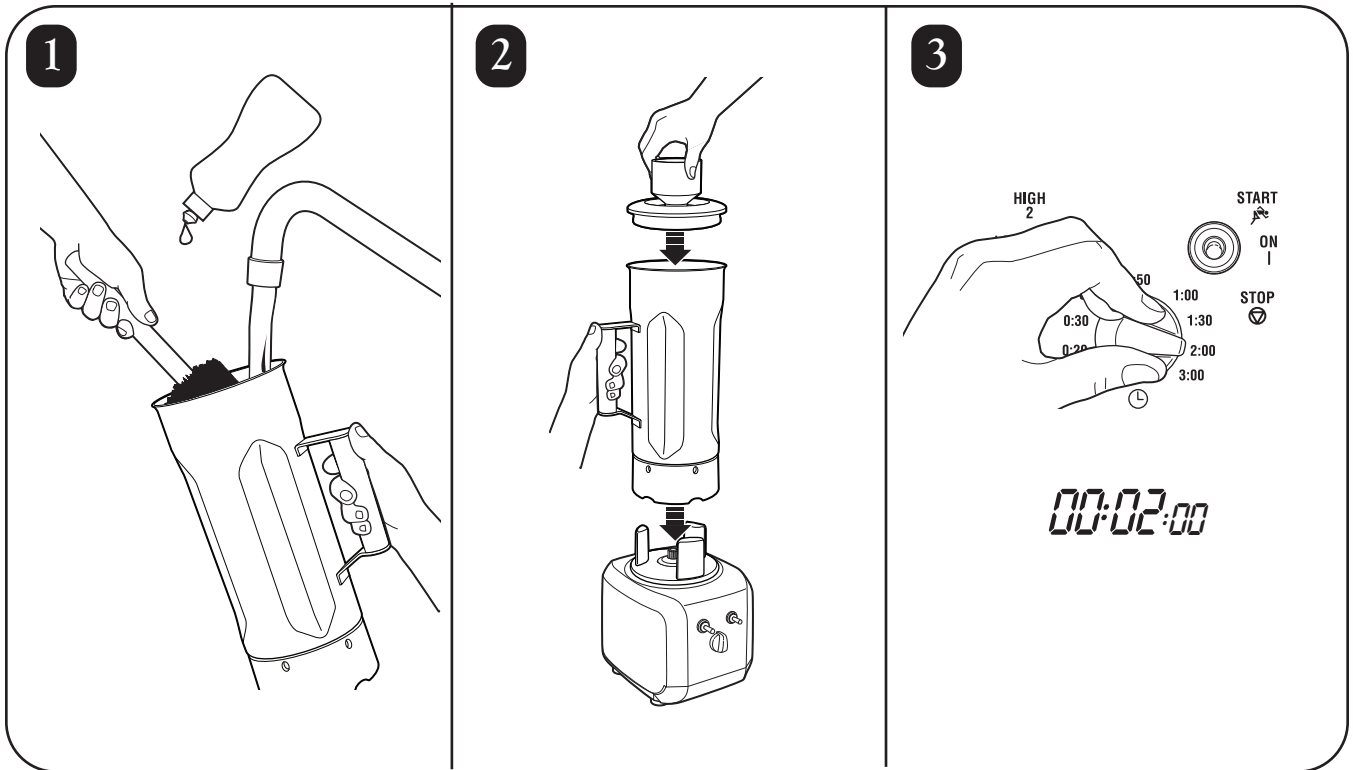
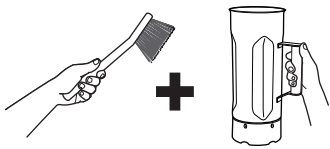


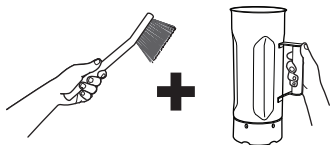
10



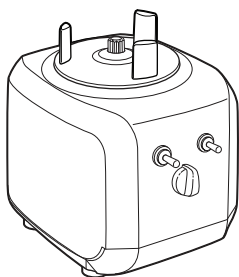
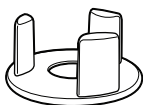
11



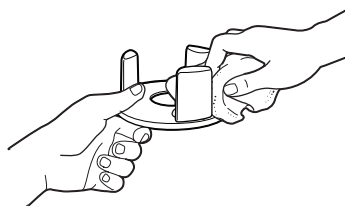
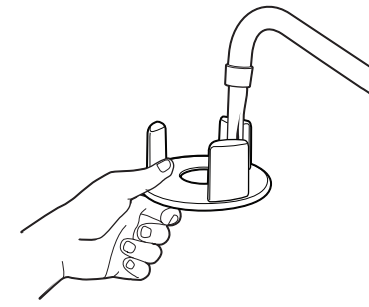




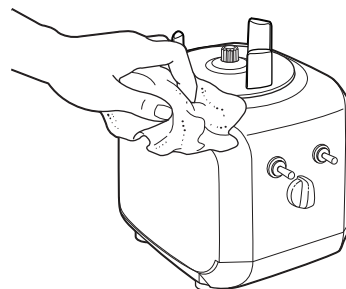
7



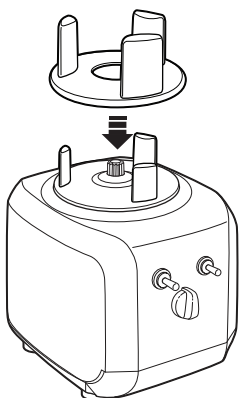
8



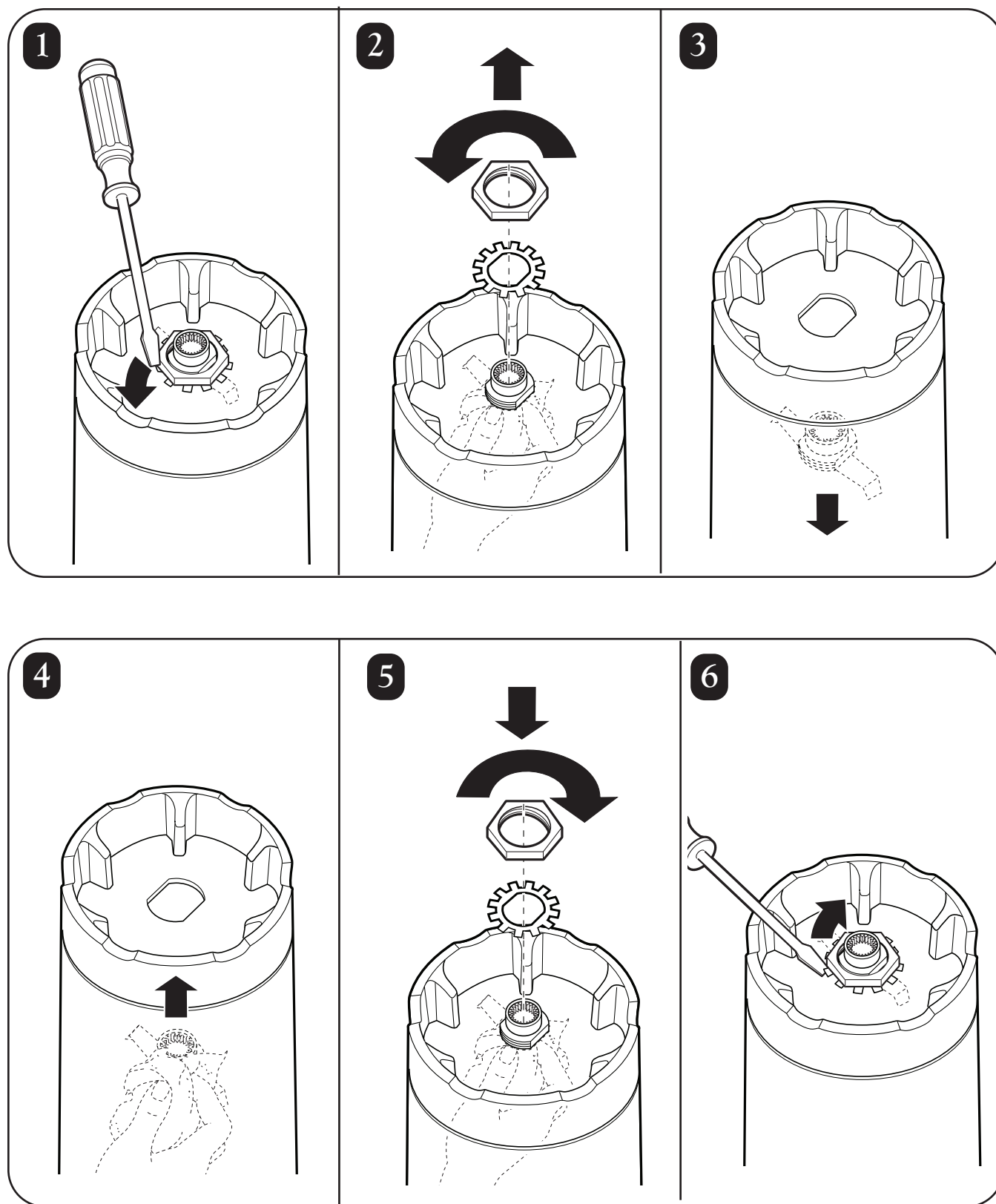
9



10



Remplacement du mécanisme de coupe



En cas de panne

Le problème . . .	La solution . . .
Le mélangeur ne se met pas en marche ou s'arrête en fonctionnement	• Vérifiez que la fiche de votre appareil soit bien enfoncée dans une prise électrique du bon voltage et fréquence. • Vérifiez qu'un fusible n'ait pas sauté ou un disjoncteur n'ait pas basculé. • Vérifiez le disjoncteur intégré de circuit en bas de la base du mélangeur. S'il bascule encore immédiatement ou fréquemment, appelez le Service Technique. • La protection de surcharge thermique a été déclenchée. Laissez l'appareil refroidir. • Le moteur surchauffe. Essayez de mélanger des quantités moindres ou de faire marcher pendant des durées plus courtes. Laissez le moteur refroidir entre mélanges.
Les ingrédients ne se mélangent pas bien.	• Vérifiez d'ajouter suffisamment de liquide aux ingrédients. Le mélange doit être liquide et doit couler. • Les morceaux solides sont trop grands. • Le récipient est trop plein. Ne dépassez jamais la marque la plus élevée. • Les lames du mécanisme de coupe ne sont pas aiguisées ou sont endommagées. Inspectez le récipient et le mécanisme de coupe chaque jour. Remplacez le mécanisme de coupe au moins chaque année ou plus souvent si les lames semblent endommagées ou usées. • Vérifiez que le mécanisme de coupe soit bien placé. • Choisissez la vitesse pour créer un mélange liquide.

Entretien

Inspectez le mélangeur et ses pièces et remplacez comme suit :

Chaque jour	Débranchez le mélangeur et enlevez le récipient de sa base, puis vérifiez que le récipient et le mécanisme de coupe n'ait pas de lame usée, ébréchée, cassée ou lâche. Remplacez le cas échéant. Si les lames sont lâches, arrêtez-vous d'utiliser immédiatement votre mélangeur et remplacez les lames. N'essayez jamais de réparer ou de resserrer le mécanisme de coupe. Consultez « Pièces de rechange ».
Chaque semaine	Débranchez votre mélangeur, puis vérifiez que l'isolement du cordon d'alimentation et la fiche électrique ne soient pas fendus. Consultez « Service technique » pour réparer ou remplacer. Enlevez le récipient de la base du mélangeur. Inspectez le mécanisme de coupe en faisant tourner à la main le côté mécanique du mécanisme de coupe. Il devrait tourner librement. Autrement, remplacez le mécanisme de coupe. Consultez la section « Remplacement du mécanisme de coupe ».

Garantie du produit

Ce texte de garantie annule et remplace toute autre garantie concernant le produit

Garantie limitée

Ce produit est garanti contre tout vice de matériau et de main-d'œuvre pendant une période de deux (2) ans ou 15.000 cycles, si cela arrive avant, pour les pièces et pour la main-d'œuvre à partir de la date d'achat original, sauf ce qui est noté ci-dessous. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit, à notre choix.

LA PRÉSENTE GARANTIE EST AU LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRIMÉE OU IMPLIQUÉE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS SANS LIMITES, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE STATUTAIRE OU CONDITION DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN OBJET PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX, INCIDENTS ET CONSÉQUENTS SONT PAR LA PRÉSENTE EXCLUES. Il n'y a aucune garantie sur les pièces qui sont susceptibles de s'user, y compris, sans s'y limiter : (brosses de moteur, contenant et ensemble de coupe, embrayages, écouvillons, entonnoirs, coupe en acier inoxydable, agitateurs, carafes, etc.). Cette garantie ne s'étend qu'à l'acheteur original et ne couvre pas tout état résultant occasionnée par un mauvais traitement, un mauvais usage, de la négligence, une réparation non autorisée ou un usage non conforme aux directions imprimées. Utilisez toujours ce produit conformément aux instructions imprimées. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi avoir d'autres droits juridiques qui varient selon l'État ou la province. Certains États ne permettent pas de limites sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux, incidents ou conséquents, si bien que les limites du présent document peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Si vous avez une réclamation sous cette garantie, veuillez contacter notre **DÉPARTEMENT DU SERVICE TECHNIQUE** au **1-866-285-1087 ou au 910-693-4277**. (pour accélérer le service, préparez les numéros de modèle, de série et de type pour le téléphoniste qui vous aidera). Vous devez présenter une preuve raisonnable d'achat, autrement la date d'entrée en vigueur de la garantie sera basée sur la date de fabrication plus quatre-vingt-dix (90) jours. Vous êtes responsable de payer les frais d'envoi et de manutention quand vous nous renvoyez l'appareil.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Commercial Technical Service
261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387



Two-Year Express Care Service Program * (Programme de service d'entretien express de deux ans)

Hamilton Beach Commercial comprend que votre équipement de cuisine est un élément essentiel à la profitabilité de votre entreprise. Si l'équipement tombe en panne, vous souhaitez une réparation rapide, pratique et fiable. C'est la raison pour laquelle nous offrons le programme de service d'entretien express pour ce produit pendant qu'il est sous garantie. Vous en comprendrez vite les avantages pour vos résultats financiers **et** votre tranquillité d'esprit.

Suivez ces trois étapes faciles pour des réparations rapides, pratiques et fiables ECSP :

Première étape : Composez le numéro sans frais 1-866-285-1087 pour parler à un membre de notre équipe de service technique très qualifiée (du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 HNE). Nous effectuerons un diagnostic initial par téléphone.

Deuxième étape : S'il est déterminé que l'entretien minimal sur le site ne peut pas être effectué, Hamilton Beach Commercial expédiera un produit de remplacement à votre site.

Troisième étape : Une fois l'appareil de remplacement reçu, vous envoyez l'appareil défectueux à Hamilton Beach Commercial (nous fournirons la caisse et les matériaux d'expédition pour renvoyer l'appareil). Hamilton Beach Commercial paiera les frais de port pour l'appareil retourné.

REMARQUE : La garantie de l'appareil de remplacement sera calculée en fonction de la durée restant sur l'appareil remplacé.

* D i s p o n i b l e u n i q u e m e n t p o u r l e s

Seguridad de la licuadora

IMPORTANTE: Este manual de operaciones debe analizarse con todos los operadores del equipamiento como parte del programa de capacitación de los operadores.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA – Cuando se usen artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea el Manual de operaciones antes de utilizar la licuadora. Mantenga el Manual de Operaciones a mano.
2. Enchufe en un tomacorriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
3. No quite la clavija de conexión a tierra.
4. No utilice un adaptador.
5. No utilice un cable de extensión.
6. Desconecte la energía antes de limpiar o efectuar un servicio.
7. Para reducir el riesgo de lesiones personales, desenchufe el cable del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de colocar y quitar piezas.
8. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base de la licuadora en agua u otro líquido.
9. No rocíe la base con un pistola aspersora de alta presión.
10. Debe tenerse mucho cuidado cuando se traslade un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
11. Sólo utilice el artefacto sólo con el objetivo para el que fue diseñado.
12. El artefacto no fue diseñado para que lo usen niños o cerca de ellos.
13. El uso de accesorios no recomendados por Hamilton Beach puede provocar lesiones.
14. Para reducir el riesgo de lesiones personales y para evitar daños a la licuadora o recipiente y montaje de corte, NO introduzca utensilios dentro de la licuadora mientras la está utilizando.
15. No guarde utensilios de cocina en el recipiente porque la licuadora puede dañarse si alguien la enciende sin darse cuenta.
16. Para evitar la posibilidad de lesiones personales graves, mantenga las manos fuera de la licuadora mientras la utiliza. Siempre utilice la licuadora con la tapa del recipiente en su lugar.
17. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
18. Las cuchillas son filosas. Manéjela con cuidado.
19. Si las cuchillas del montaje están sueltas, deje de usar el artefacto de inmediato y cambie el montaje de corte. No intente reparar o ajustar el montaje de corte.
20. Inspeccione el contenedor y montaje de corte diariamente. No use un recipiente roto, saltado o quebrado. Verifique que las cuchillas no estén desgastadas, quebradas o rotas. No utilice cuchillas de corte rotas o quebradas.
21. No lo utilice al aire libre.
22. Este artefacto está concebido para un funcionamiento corto, con un tiempo de funcionamiento nominal de 3 minutos.
23. No deje la licuadora sin atención mientras se encuentra en funcionamiento.
24. Para evitar daños a la licuadora, recipiente o montaje de corte, NO mueva o desplace la licuadora mientras está en funcionamiento.
25. Cuando desee licuar líquidos calientes, quite la pieza central de la tapa de dos piezas. Los líquidos calientes pueden hacer saltar la tapa durante el licuado. Para prevenir posibles quemaduras: No supere el nivel de 1 cuarto de galón (1 litro) del recipiente de la licuadora. Con la protección de un guante de cocina o una toalla gruesa, coloque una mano sobre la tapa. Mantenga la piel expuesta lejos de la tapa. Comience a licuar en la velocidad más baja.
26. Siempre utilice la licuadora con la tapa del recipiente en su lugar.
27. No utilice ningún artefacto con un cable o enchufe dañados, o después de que el artefacto haya funcionado mal o haya sufrido caídas o daños. Llame al número de Servicio Técnico, **866-285-1087** o **910-693-4277**, para instrucciones o examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

– GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES –




Peligro de descarga eléctrica
Desconecte la energía antes de limpiar la base de la licuadora.
No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o una descarga eléctrica.



Peligro de descarga eléctrica
Enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
No quite la conexión a tierra.
No utilice un adaptador.
No utilice un cable de extensión.
No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.



Peligro de cortaduras
Siempre coloque la tapa en el recipiente cuando esté licuando.
No coloque sus manos, cucharas u otros utensilios en el recipiente cuando esté licuando.
No seguir estas instrucciones puede provocar quebraduras, cortes u otras lesiones.



Peligro de quemaduras
Siempre tenga cuidado al licuar contenidos calientes.
No seguir estas instrucciones puede provocar quemaduras.

Desinfección

Desinfecte utilizando 1 cucharada (15 ml) de lejía doméstica por 1 galón (3.8 litros) de agua limpia y fría (60°F/16°C), mezclada de acuerdo con las instrucciones de la lejía.

1. Llene el recipiente con la solución desinfectante, vuelva a colocar la tapa y tapa de llenado y haga funcionar a velocidad BAJA durante 2 minutos. Vacíe el recipiente.
2. Limpie la parte exterior con un paño suave humedecido con solución desinfectante.
3. Sumerja la tapa y la tapa de llenado en la solución desinfectante durante 2 minutos.
4. Coloque el recipiente vacío en la base y haga funcionar a velocidad ALTA durante 2 segundos para remover la humedad del montaje de corte.
5. **Cuando esté lista para usar**, enjuague con agua limpia.

Servicio Técnico

Para asistencia o piezas de repuesto, llame a nuestro número de Servicio Técnico:

866-285-1087 o 910-693-4277

8 a.m. – 5:00 p.m. EST Lunes – Viernes

www.commercial.hamiltonbeach.com

Piezas de Repuesto

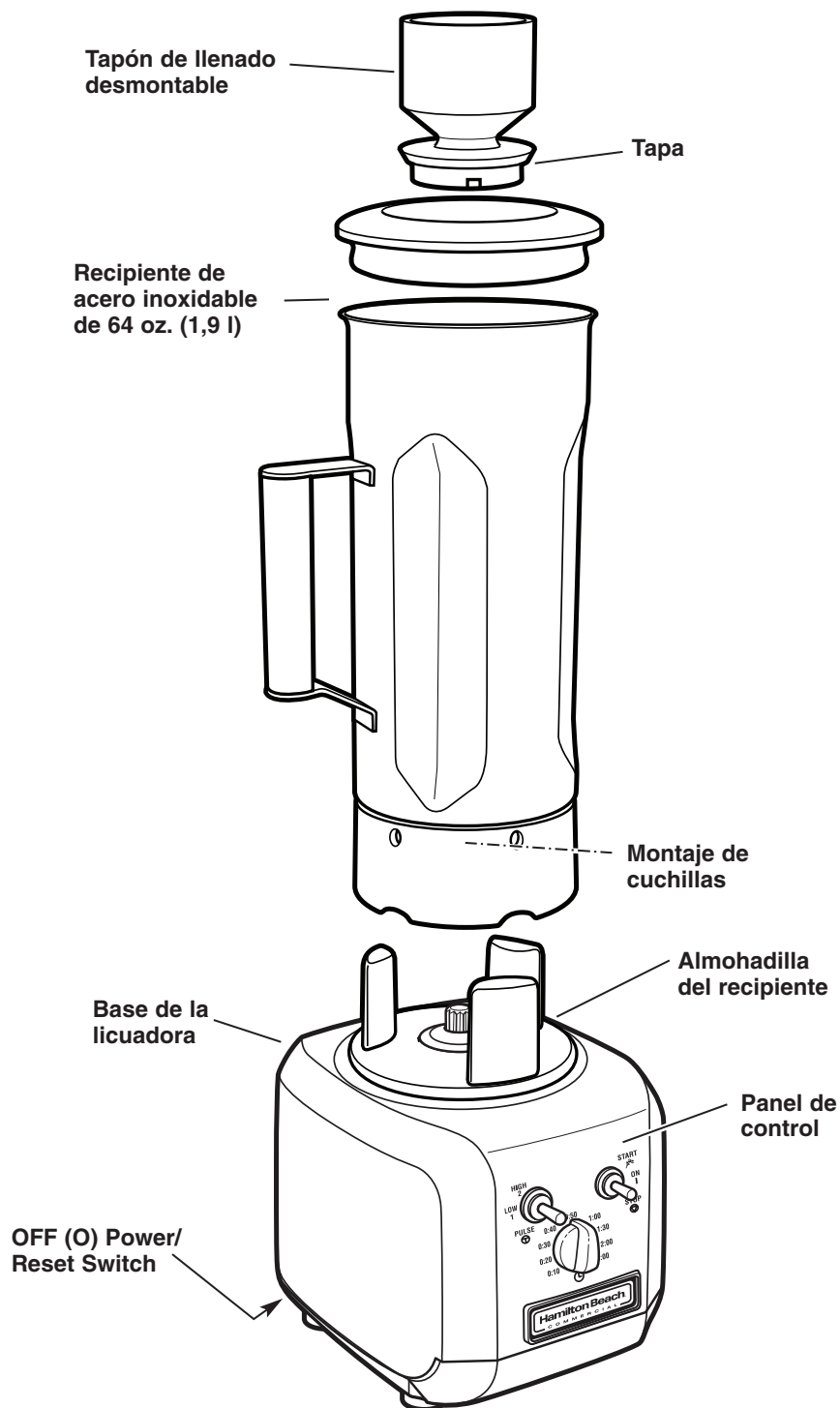
Los siguientes componentes están sujetos a desgaste y deben cambiarse por lo menos una vez al año. Recomendamos conservar un recipiente contenedor y cuchillas siempre a mano.

Descripción de la Pieza	Número de Pieza
Recipiente de acero inoxidable de 64 oz.	6126-400
Montaje de cuchillas	98400

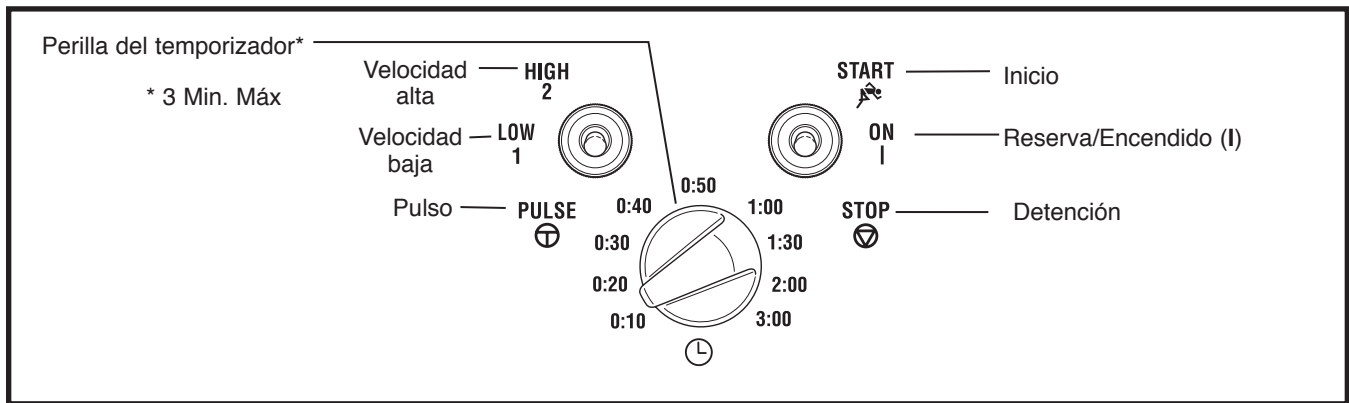
Piezas y Características

Las piezas y características de la licuadora HBF400 pueden verse en esta página. Familiarícese con todas las piezas y características antes de utilizar su licuadora.

Su licuadora HBF400 está diseñada para licuar y mezclar alimentos como salsas y sopas.



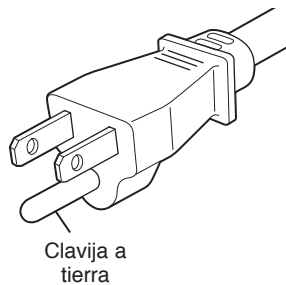
Panel de control



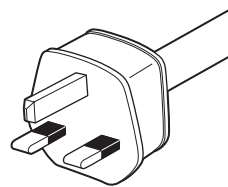
Requerimientos de energía

Utilice un tomacorriente eléctrico con fusibles para la licuadora. Dependiendo del modelo de su licuadora, el enchufe se verá así para cumplir con los requerimientos de energía:

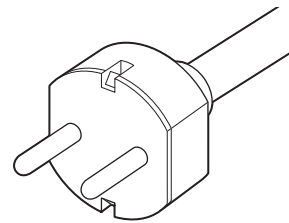
120 VAC, 60Hz



230 VAC, 50Hz

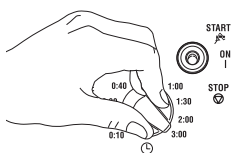


230 VAC, 50Hz

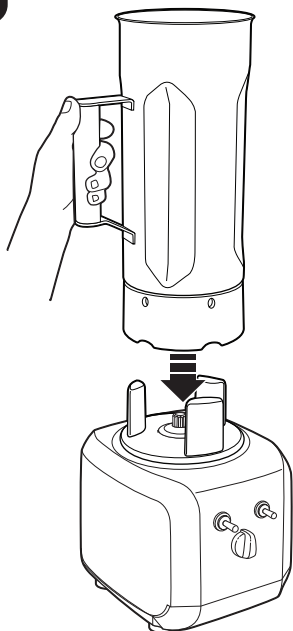


Operación de la licuadora – Guía de inicio rápido

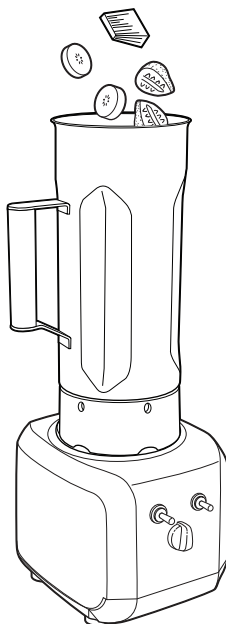
1. Lea las Instrucciones y Advertencias de Seguridad Importantes antes del uso.
2. Coloque la licuadora sobre una superficie seca y nivelada.
3. Verifique que el interruptor Power/Reset (energía/reconfiguración) esté en OFF (O) (apagado) y que el interruptor Standby/ON (I) (Reserva/encendido) esté en la posición STOP (detención) . Enchufe la licuadora en un tomacorriente de 3 espigas con conexión a tierra.
4. Coloque el recipiente en la base con los ingredientes y la tapa del recipiente en su lugar.
5. Gire el interruptor Power/Reset (energía/reconfiguración) en la parte trasera de la base a la posición ON (encendido) (I).
6. Elija la velocidad deseada: HIGH (alta) (2) o LOW (baja) (1).
7. Ajuste la perilla del temporizador con el tiempo de funcionamiento deseado.
8. Configure el interruptor Standby/ON (I) (Reserva/encendido) en START (inicio)  o use PULSE (pulso) .



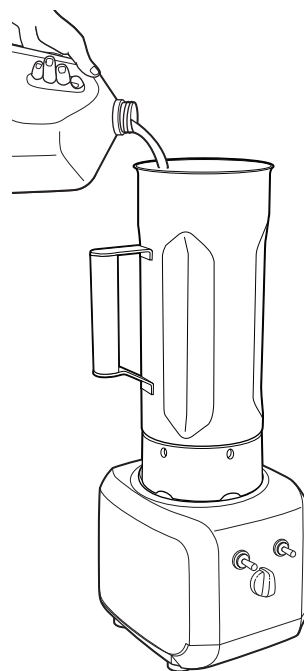
1



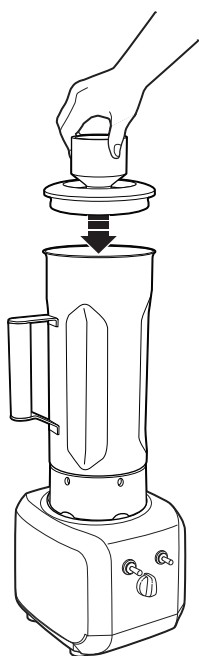
2



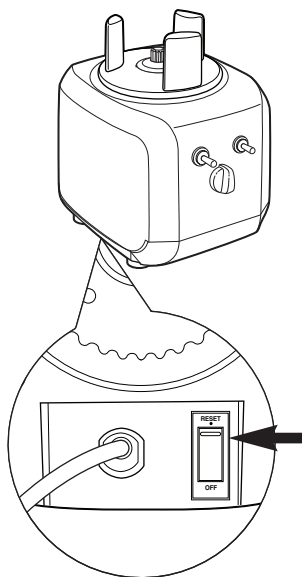
3



4

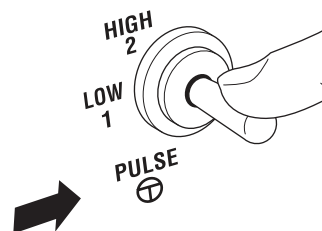


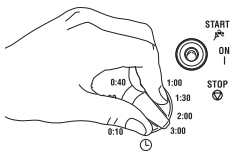
5



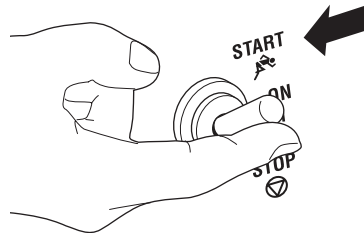
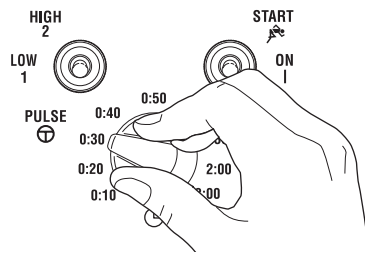
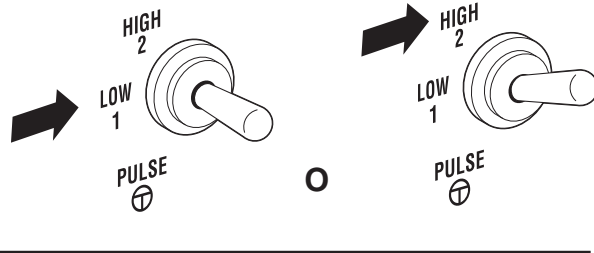
6

Para rápidos arranques en velocidad HIGH (alta).

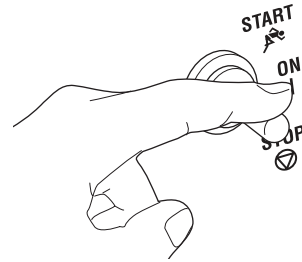




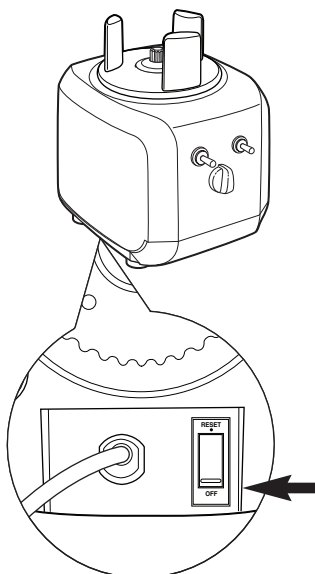
7 Para licuado temporizado.



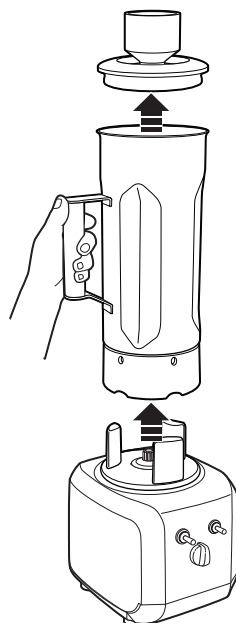
8 Configure el interruptor en STOP (detención) o espere al temporizador.



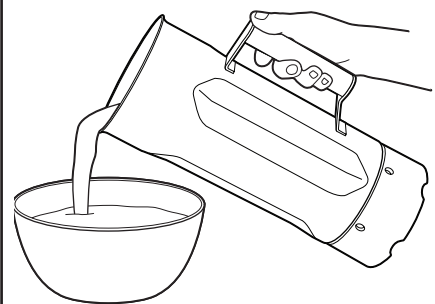
9

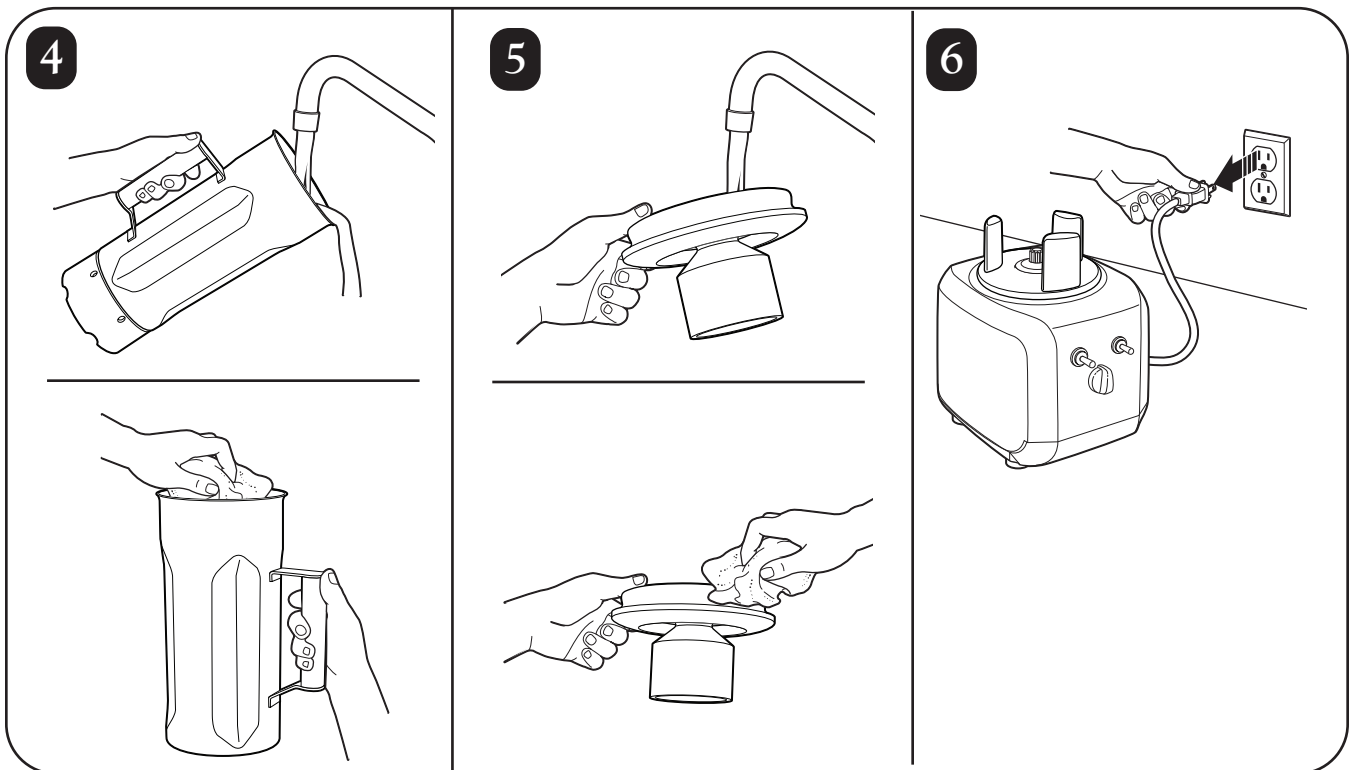
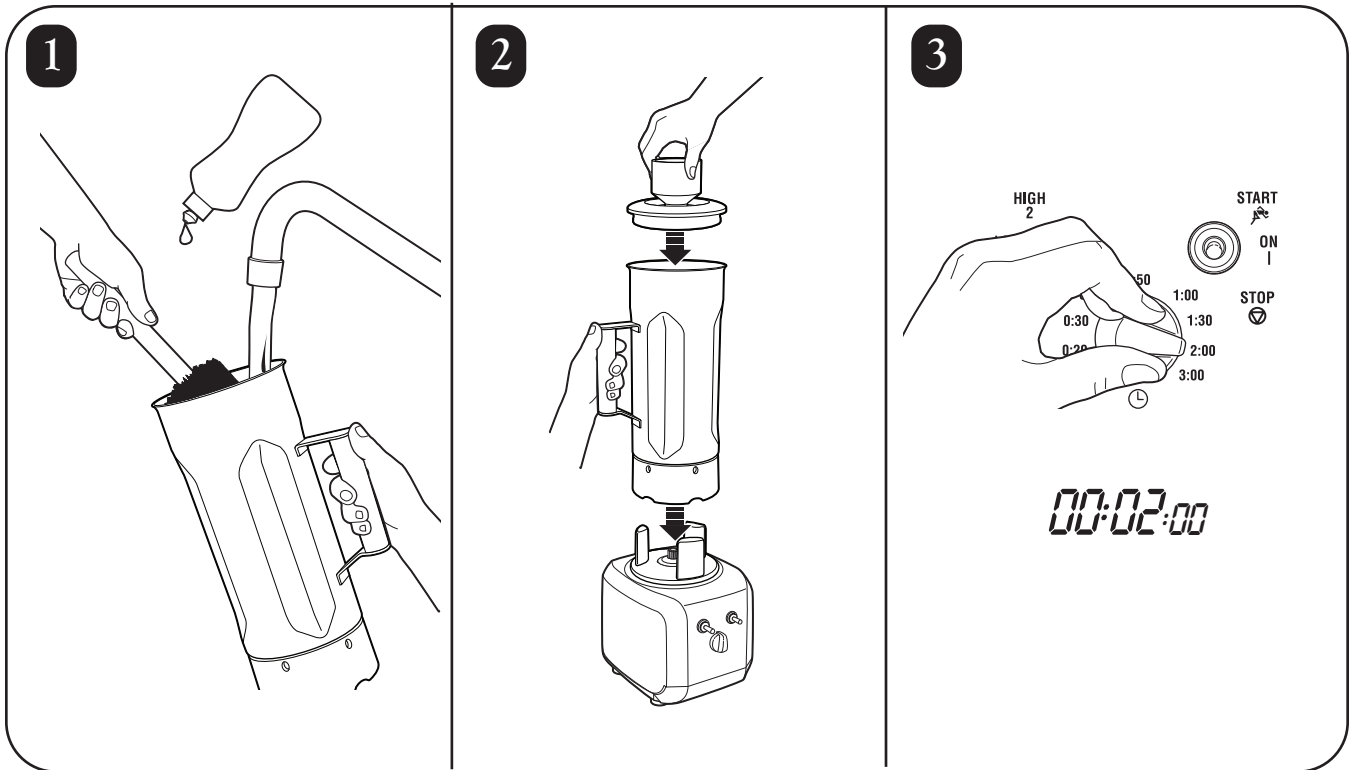
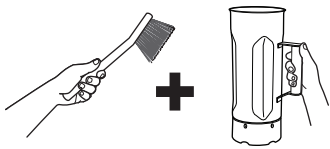


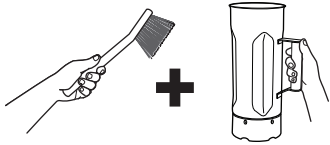
10



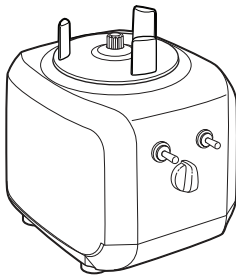
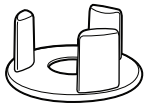
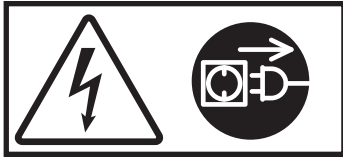
11



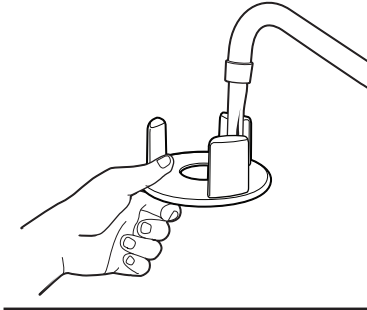




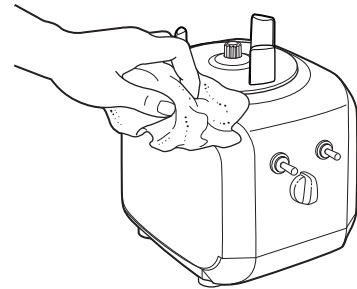
7



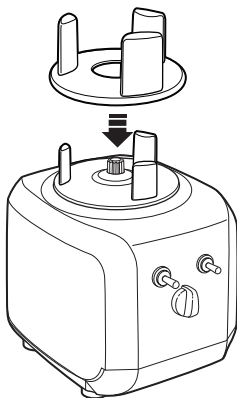
8



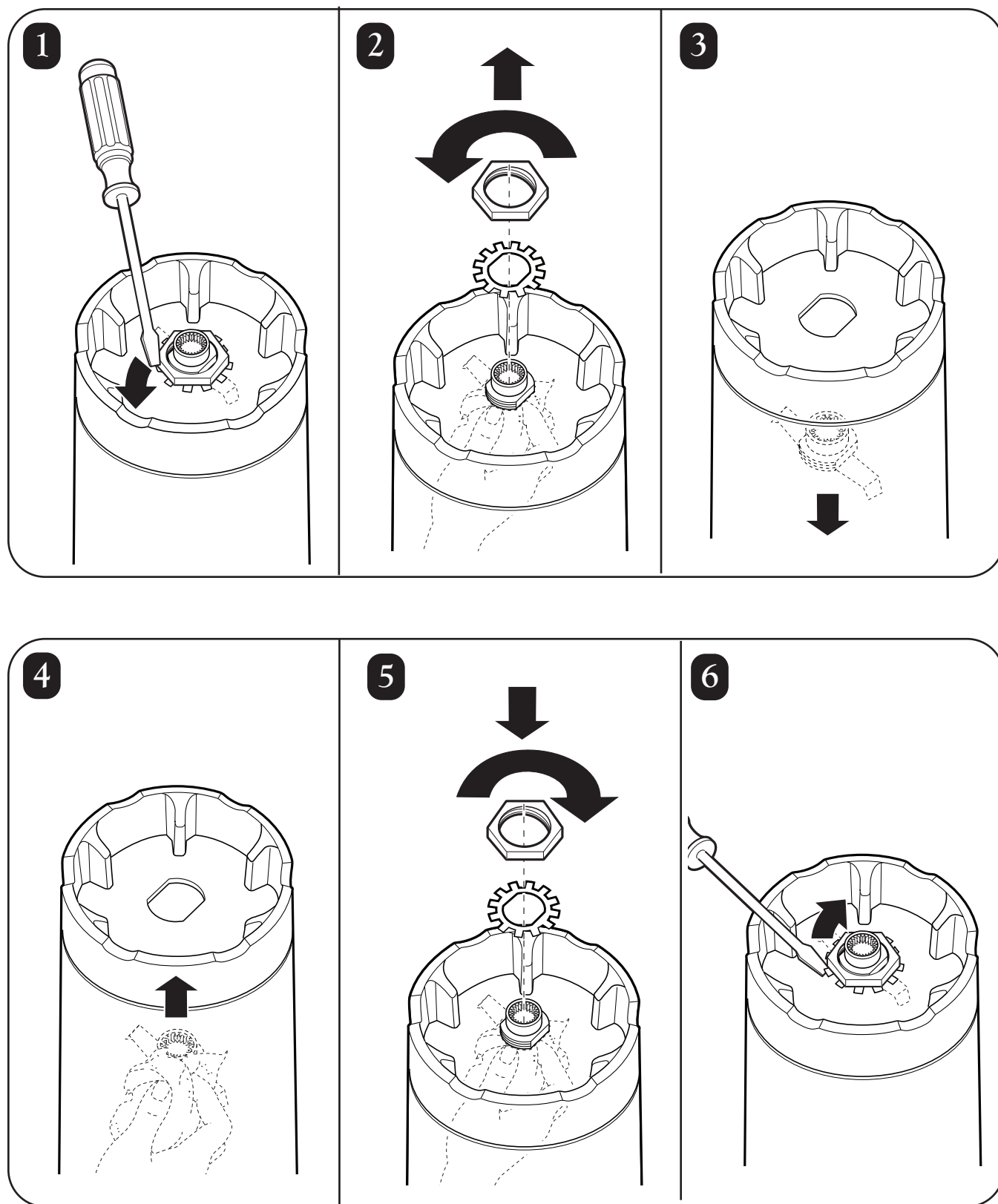
9



10



Reemplazo del montaje de cuchillas



Guía de detección de problemas

Problema . . .	Solución . . .
La licuadora no se enciende o se detiene mientras está funcionando.	• Constate que la unidad esté bien enchufada en un tomacorriente eléctrico del voltaje y frecuencia adecuados. • Verifique que el fusible para el tomacorriente eléctrico no se haya quemado o que el disyuntor haya saltado. • Controle el disyuntor integrado de la parte inferior de la base de la licuadora. Si salta de nuevo de manera inmediata o frecuente, comuníquese con el Servicio Técnico. • La protección de sobrecarga térmica se ha accionado. Deje que la unidad se enfríe. • El motor se está sobrecalentando. Trate de mezclar tandas más pequeñas o utilizar ciclos más cortos. Permita que el motor se enfríe entre tandas.
Los ingredientes no se mezclan bien.	• Verifique que se haya agregado suficiente líquido a los ingredientes. La mezcla debe ser fluida y de poca consistencia en todo momento. • Las piezas sólidas son muy grandes. • El recipiente está muy lleno. No sobrepase la marca del nivel de llenado más alta. • La cuchillas de la unidad de corte están desafiladas o dañadas. Inspeccione el contenedor y montaje de corte diariamente. Cambie el montaje de corte por lo menos una vez al año o antes si el montaje de corte se gasta o daña. • Constate que el montaje de corte esté instalado de manera adecuada. • Seleccione la velocidad para crear una mezcla fluida.

Mantenimiento

Inspeccione la licuadora y sus diferentes piezas y cámbielas de la siguiente manera:

Diariamente	Desenchufe la licuadora y quite el recipiente de la base, y luego verifique que el recipiente y el montaje de unidad de corte no estén gastados, golpeados o rotos o que las cuchillas estén sueltas. Cámbielas si fuese necesario. Si las cuchillas están sueltas, deje de usar el artefacto de inmediato y cámbielas. No intente reparar o ajustar el montaje de corte. Ver "Piezas de repuesto".
Semanalmente	Desenchufe la licuadora, y luego verifique que no haya roturas en la aislación del cable de energía y en el enchufe de energía. Consulte el "Servicio Técnico" para reparaciones o cambios. Quite el recipiente de la base de la licuadora. Inspeccione las cuchillas girando el extremo de propulsión del montaje de corte a mano. Debe girar sin problemas. Si no lo hace, cambia el montaje de corte. Ver "Reemplazo del montaje de cuchillas" para detalles adicionales .

Garantía del producto

Esta garantía sustituye cualquier otra garantía.

GARANTÍA LIMITADA

Nosotros garantizamos que este producto estará libre de defectos en los materiales y fabricación por un período de dos (2) años o 15.000 ciclos, lo que se cumpla primero, a partir de la fecha de compra original excepto en las circunstancias que presentamos a continuación. Durante este período, nosotros repararemos o reemplazaremos este producto, es nuestra opción.

LA ANTERIOR GARANTÍA SUSTITUYE CUALQUIER OTRA GARANTÍA O CONDICIÓN, YA SEA EXPRESA O IMPLICADA, ESCRITA U ORAL, SIN LIMITE, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN ESTATUTARIA DE MERCANTIBILIDAD O PROPIEDAD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR. CUALQUIER RESPONSABILIDAD LEGAL ES EXPRESAMENTE LIMITADA A UNA CANTIDAD IGUAL A LA QUE SE PAGÓ POR EL PRODUCTO, Y TODOS LOS RECLAMOS EN BUSCA DE REPARACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES ESTÁ EXCLUIDOS.

No hay garantía respecto a las partes sujetas a desgaste, incluidos sin límite: (brochas del motor, contenedor, ensambladura de corte, embragues del contenedor, pelos de las brochas, embudo, taza de acero inoxidable, agitadores, garrafas, etc.). Esta garantía se extiende solamente al comprador original y no cubre ninguna condición que resulte del abuso, mal uso, negligencia o reparación no autorizada o cualquier otro uso que no se conforme con las direcciones impresas. Siempre use este producto según las instrucciones impresas. Esta garantía le da derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos legales que variarán de estado a estado o de provincia a provincia. Algunos estados no permiten limitaciones en garantías implicadas o daños especiales, incidentales o consecuentes, así que es posible que las limitaciones anteriores no sean aplicables en su caso.

Si usted tiene algún reclamo bajo esta garantía, por favor póngase en contacto con nuestro **CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO** al **1-866-285-1087 o 910-693-4277**. (Para un servicio más rápido, por favor, tenga el número de modelo y de serie y escriba los números para que los tenga listos para cuando el operador le pregunte por ellos.) Pruebas razonables de la fecha de compra deben ser presentadas; de otra forma, la fecha efectiva de la garantía estará basada en la fecha de fabricación más noventa días. Usted será el responsable de pagar los costes de transporte y manipulación necesarios para hacernos llegar el producto.

Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc.
Commercial Technical Service
261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387



Two-Year Express Care Service Program * (Programa de Servicio de Atención Rápida de dos años)

* Disponible sólo para usuarios finales de los EE.UU. continental, Alaska y Hawai

Hamilton Beach Commercial entiende que su equipamiento de servicio de alimentos es un elemento esencial para la rentabilidad de su negocio. Si su equipamiento se descompone, es esencial una reparación rápida, conveniente y confiable. Es por eso que ponemos a su alcance el Programa de Servicio de Atención Rápida para este producto mientras se encuentre cubierto por la Garantía de Producto. Usted se dará cuenta de que es mejor para sus ganancias y para su tranquilidad.

Siga estos tres simples pasos para obtener reparaciones rápidas, convenientes y confiables por parte del ECSP:

Paso uno: marque 1-866-285-1087 sin costo para hablar con un miembro de nuestro personal de servicio altamente calificado (de lunes a viernes de 8.00 a.m. a 5.00 p.m. Hora del Este). Llevaremos a cabo un diagnóstico telefónico inicial.

Paso dos: si se establece que no puede realizarse un mantenimiento mínimo en el lugar, Hamilton Beach Commercial le hará llegar un producto de reemplazo.

Paso tres: una vez que reciba la unidad de reemplazo, usted debe enviar la unidad averiada a Hamilton Beach Commercial (nosotros suministramos la caja y los materiales necesarios para devolver la unidad). Hamilton Beach Commercial se hará cargo de los costos de envío de la unidad devuelta.

NOTA: la garantía de la unidad de reemplazo se prorrateará en base al período de tiempo restante de la unidad reemplazada.



261 Yadkin Road
Southern Pines, NC 28387

840165900

5/07